Татьяна АВРОВА

Страна вкусного хлеба

Руководство
по выпечке хлеба
на закваске

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Ровно 8 лет назад желание кормить семью вкусной домашней выпечкой с понятным составом остановило мой выбор на выпечке на закваске, и особое место в ней заняло хлебопечение на закваске. И вот, это уже моя пятая книга, посвящённая выпечке на закваске. В книге более 50 рецептов с иллюстрациями, представленных простым и доступным языком, благодаря которым вы научитесь выводить пшеничную и ржаную закваску, научитесь печь свой хлеб на закваске. И ароматы свежеиспечённого хлеба наполнят ваш дом!

- Страна вкусного хлеба. Руководство по выпечке хлеба на закваске
  - Об этой книге
  - Основы хлебопечения на закваске
  - Закваска
    - Ржаная закваска «Вечная»
    - Пшеничная закваска
  - Тесто
    - Универсальное базовое тесто на закваске для хлеба, булочек, пирогов, пирожков и прочей выпечки
    - Безопарное ночное тесто на закваске
    - Изумительное тесто на закваске с добавлением картофельного пюре и жареного лука
    - Тесто на пшеничной закваске для несладкой выпечки
  - Хлеб с добавлением ржаной муки
    - Домашний серый хлеб на закваске
    - Невероятный чудный Овернский хлеб на закваске
    - Очень полезный хлеб на закваске. Для похудения, для здоровья, для хорошего самочувствия
    - Ржаной хлеб на закваске. Без пшеничной муки
    - Свой хлеб на закваске. По сусекам поскреби…
    - Хлеб Дарницкий на закваске
  - Пшеничный хлеб
    - Батон-Богатырь. Мой любимый домашний хлеб на закваске
    - Белый хлеб (плетёнка) на закваске с добавлением цельнозерновой

- Две белые буханочки хлеба на закваске
- Домашний пшеничный хлеб на закваске
- Домашний хлеб на закваске впрок для заморозки
- Круглый хлеб на закваске. Не будет хлеба, не будет и обеда
- Молочный хлеб на закваске. Идеальный рецепт!
- Пшеничный батон из теста на закваске
- Пышный хлеб на закваске и кефире. Просто и легко!
- Пышный сдобный хлеб на закваске
- Пшеничный хлеб на жидком тесте на закваске
- Рецепт домашнего белого хлеба на закваске со всеми нюансами
- Такого хлеба в магазинах не бывает. Белый хлеб на закваске
- Хлеб белый формовой на пшеничной закваске
- Хлеб молочный на закваске из пшеничной муки высшего сорта
- Хлеб на закваске в рукаве. Безопарное ночное тесто на закваске
- Хлеб с оливками на закваске
- Хлеб «Праздничный» на закваске
- Чесночный хлеб на закваске. Испечёте один раз — будете печь всегда!

○ Булочки
- Булочки с мясной начинкой. Шикарное тесто на закваске!
- Булочки с сыром. Тесто на закваске
- Воздушные булочки на закваске с сырной посыпкой
- Домашние булочки пряные постные на закваске
- Домашняя сдобная выпечка на закваске булочек и плетёнки из трёх полос
- Постные булочки к чаю на закваске со сливовой начинкой

○ Куличи
- Кулич пасхальный на закваске
- Куличи «Солнечные» на закваске
- Пасхальный кулич на закваске постный (без молока и яиц)
- Пасхальный кулич «Краффин» на закваске

○ Традиционные народные хлеба
- Грузинский хлеб Шоти-Пури (Лаваш) на

закваске
- Итальянская пшеничная лепёшка (фокачча) на закваске
- Итальянская пшеничная сырная лепёшка на закваске (ФОКАЧЧА)
- Матнакаш на закваске. Необыкновенно вкусный и ароматный хлеб
- Нормандский яблочный хлеб на закваске
- Немецкий КУХЕН на закваске
- Обезьяний хлеб с чесноком на закваске. Невероятно вкусная выпечка
- Паляница украинская на закваске
- Чиабатта (чабатта) на закваске — шаг за шагом
- Шерстяной хлеб на закваске
- Штоллен на закваске! Самый простой в приготовлении!

Страна вкусного хлеба. Руководство по выпечке хлеба на закваске

Татьяна Аврова

Об этой книге

Дорогие друзья! Книга, которую Вы открыли и уже прочитали первые строки, посвящена хлебопечению на закваске.

Вкус и польза выпечки на закваске подтверждены и проверены временем и многократным опытом многих известных пекарей с мировым именем. Я тоже не осталась в стороне и в своём многолетнем опыте лишний раз убедилась в превосходных вкусовых свойствах заквасочного хлеба и мучных изделий, выпеченных на закваске.

Полезность закваски в том, что она содержит живые бактерии, которые нормализуют работу желудочно-кишечного тракта, а значит — улучшают самочувствие и повышают качество жизни. Если желудок работает «как часы», человек ощущает прилив сил. У него хорошее настроение, здоровая кожа и крепкий иммунитет.

Это утверждение родилось не на пустом месте. Перед тем как начать печь на закваске, мною была проделана немалая работа по изучению материалов специалистов-заквасочников с их опытом. Вооружившись этим пониманием, я стала пробовать печь по рецептам известных хлебопекарей, а когда положительные результаты не заставили себя ждать, начала печь хлеб и по собственным рецептам, экспериментируя с разными видами муки и всевозможными добавками, которые только улучшали вкус моих хлебобулочных изделий.

И тогда настало время знакомить пользователей и подписчиков с моей выпечкой на закваске на моём канале в Ютубе.

Народ откликнулся благодарными комментариями и советами — за что им большое спасибо.

Очень многих пользователей канала заинтересовал сам процесс выпечки на закваске. Появились и вопросы от подписчиков, на которые я с удовольствием отвечала, и, тем самым, помогала людям учиться печь на закваске с нуля.

Уникальность личных рецептов и отзывы благодарных подписчиков, сподвигли меня на создание книг: «Хлеб на закваске», «Хлеб на закваске 2», «Сладкая выпечка на закваске», «Свой хлеб на закваске». Это пятая книга, посвящённая закваске. Если предыдущие книги были взаимно увязаны, то эта книга — самостоятельный вариант изложения всевозможных новых рецептов выпечки на закваске, которую я и предлагаю Вашему вниманию.

Основы хлебопечения на закваске

Закваска

Для начала вспомним, что представляет из себя закваска.

Это симбиоз дрожжей натурального происхождения и молочнокислых бактерий. Молочнокислые бактерии в этом сосуществовании преобладают со значительным численным перевесом и являются основной рабочей силой закваски. Симбиоз дрожжей и молочнокислых бактерий образуется через нескольких суток после того, как смешают муку и воду.

Домашнюю закваску называют спонтанной, так как эта закваска выводится спонтанным, то есть самопроизвольным, неконтролируемым брожением, которое основано на бактериях и дрожжах естественным образом присутствующих в среде, в которой выводится закваска и сложно предсказать, какой продукт получится в итоге.

Домашняя закваска очень своенравная, она реагирует и на муку, и на воду, и на чистоту баночек, в которых закваска живёт, и на температуру, которая её окружает. Стоит чуть изменить компоненты, например взять другой сорт муки и нет гарантий, что масса поднимется точно так же, как раньше.

Как ухаживать за закваской, как хранить закваску, как лечить закваску

В отличие от покупных дрожжей за закваской необходимо ухаживать, почти как за домашним любимым питомцем: регулярно кормить и оберегать от болезней.

Опираясь на приобретенные знания о том, что любят и чего не любят живущие в закваске микроорганизмы, а также на опыт, которым любезно поделились люди в социальных сетях, занимающиеся закваской и, конечно же, опираясь на собственный опыт, могу предложить следующие рекомендации по уходу и хранению закваски.

Хранить закваску следует в стеклянной или керамической посуде. В пластике хранить закваску нежелательно.

Если хранить закваску на кухонном столе, то кормить её нужно ежедневно 1 раз в сутки в прохладное время года и 2 раза в сутки в жаркое время года. Желательно кормить закваску в одно и то же время по схеме 1:1:1 (1 весовая часть закваски: 1 весовая часть воды: 1 весовая часть муки) или 1:2:2 (1 весовая часть закваски: 2 весовые части воды: 2 весовые части муки).

Место, где хранится закваска, должно быть прохладным и защищённым от прямых солнечных лучей (ультрафиолетовое излучение — фактор стресса для микроорганизмов).

Если хранить закваску в холодильнике, то кормить её нужно не реже, чем 1 раз в 3–4 дня (это мой личный опыт). Температуру в холодильнике желательно установить не ниже, чем 9°С, а лучше не ниже, чем 10°С. Но, к сожалению, не во всех холодильниках можно устанавливать температуру +10°С. В моём холодильнике самая высокая температура это +9°С.

Почему не целесообразно хранить закваску при температуре ниже +9°С?

При низких температурах метаболизм молочнокислых бактерий и дрожжей в той или иной степени замедлится, результатом чего будет нарушение количественных соотношений между этими видами микроорганизмов.

Если будут ослаблены молочнокислые бактерии, то процессы ферментации в тесте будут идти по-другому и в хлебе не будет обычной его пользы. Кроме того, закваска станет менее защищённой, приобретет неприятный запах, изменит цвет, станет уязвимой для плесени.

Если же будут угнетены дрожжи, то это отрицательно скажется на подъёмной силе закваски.

Для хранения закваски на рабочем столе при комнатной температуре закрывать её полезно чем-то дышащим (ткань, марля, салфетка). Если закрывать пластмассовой крышкой, то следует просверлить в ней 2–3 небольших отверстия для доступа воздуха. Если этого не сделать, то при нехватке кислорода дрожжи будут вырабатывать в основном этанол (этиловый спирт), который станет питанием для уксуснокислых бактерий. В результате в закваске будут накапливаться летучие вещества

(этанол, уксусная кислота), которые будут угнетать все микроорганизмы закваски.

В холодильнике же, наоборот, хранить закваску следует под плотно закрытой крышкой без отверстий.

При кормлении закваску следует пересаживать в чистую, хорошо помытую банку (хотя бы через раз), так как на внутренних стенках банки могут поселиться нежелательные микроорганизмы.

Не следует хранить большое количество закваски, так как в какой-то момент, когда вы захотите омолодить закваску, бОльшая часть закваски перестанет быть рабочей и её придется выбросить. Поэтому количество закваски для хранения лучше минимизировать. Оставлять столько, сколько нужно для последующего кормления либо для приготовления опары.

Запомните, как пахнет закваска в своем рабочем, активном состоянии. Примите этот запах за норму и отслеживайте отклонения от нее.

Основные причины проблем с закваской — несоблюдение условий хранения и недостаточное питание.

Признаками голодной закваски служат:

— спиртовой запах
— уксусный запах (нерезкий)
— образование на закваске твердой корочки, при снятии которой ощущается немножко неприятный запах. Рекомендуется корочку снять и выбросить, закваску перемешать.
— появление поверх закваски прозрачной водички (расслоение закваски).
Рекомендуется жидкость слить, закваску перемешать.

При признаках голодной закваски, закваску следует просто покормить 1–2 раза. После первого кормления закваска должна подняться и осесть и только после этого можно покормить закваску второй раз.

Признаками отклонения закваски от нормы служат:

— дрожжевой запах (нерезкий)
— образование на закваске тонкого белого налёта Рекомендуется налёт снять и выбросить.
— неприятный запах
— образование на закваске твердой корочки, при снятии которой ощущается прогорклый запах
Рекомендуется корочку снять и выбросить.
— расслоение закваски (сверху черная водичка)

Рекомендуется жидкость слить.
— резкий ацетоновый запах

Причиной отклонения закваски от нормы служит ослабление закваски, ослабление её защитных свойств, в результате развитие в закваске посторонних нежелательных видов микроорганизмов.

Проблема решается при соблюдении режима хранения и правильном питании.

Перед лечением обязательно поместите закваску в чистую банку.

Лечение — обильное и регулярное кормление закваски в течение нескольких дней. Каждое последующее кормление лишь после того, как закваска поднимется и осядет после предыдущего кормления.

Признаками серьёзных отклонений закваски от нормы служат:

— резкий дрожжевой запах и появление налета в виде дрожжевых спор
— появление плесени (зелёной, чёрной)
— расслоение закваски (сверху налёт или твёрдая корочка, при снятии — чёрная вода и резкий неприятный запах).

Проблема практически нерешаемая. Закваску легче выбросить и вывести новую.

Замес

Чтобы выпечь хлеб, для начала нужно замесить тесто. Замес теста — это важнейшая технологическая операция, от которой зависит, в частности, качество хлеба. Очень важно понимать, что хорошо замешанное тесто — обязательное условие для того, чтобы получить хлеб хорошей формы и с хорошо раскрытыми надрезами.

Аутолиз/автолиз в хлебопечении — это процесс расстойки смеси муки и воды перед замесом теста. Если смешать муку и воду до добавления остальных ингредиентов и дать этой смеси постоять от 20 минут до 1 часа, то тесто слегка перемешивается само по себе, становится мягче и позволяет в дальнейшем ускорить замес.

Считается, что в своё время этот метод был открыт французским профессором и хлебопекарем Раймондом Калвелем. Хотя понятно, что этим методом пользовались на Руси исстари, не называя этот процесс таким научным словом «аутолиз / автолиз».

При замесе в тесте образуется клейковина (глютен). Клейковина (глютен) — белок, содержащийся во многих злаках, особенно в пшенице, овсе, ячмене, ржи. Чем более развита клейковина в тесте, тем эластичнее тесто и тем быстрее оно поднимается при выпечке.

Тесто на закваске замешивается на основе закваски (опары), муки, воды, соли и, при необходимости, различных добавок.

Закваска (опара) — это закваска, созревшая на основе стартера. Стартер — небольшое количество зрелой закваски, которая служит для выведения закваски (опары). Для этого стартер нужно смешать с водой и мукой, накрыть и оставить для созревания от нескольких до 8—12 часов и даже более. Время зависит от температуры в помещении, где будет происходить созревание закваски (опары), от подъёмной силы стартера, от наличия сквозняков в месте, где созревает закваска (опара), от рецептуры хлебобулочных изделий и пр.

Чем теплее в помещении, где созревает закваска (опара), тем быстрее закваска созреет, увеличится в объёме и достигнет своего наивысшего подъёма.

Закваска (опара) в соответствии с технологией хлебопечения используется как начальный состав для приготовления основного теста, поэтому и готовить её нужно до введения в основное тесто.

Закваску (опару) для приготовления теста нужно использовать на пике созревания (подъёма), можно даже, чуть раньше.

Пик созревания (подъём) закваски — это, когда закваска после кормления поднимается до своего наивысшего подъёма, а затем начинает опускаться. Вот этот момент важно не упустить. Если замесить тесто на опавшей закваске (опаре), то тесто и хлеб на такой закваске (опаре) будут кислыми.

Чтобы проверить, готово ли тесто, возьмите маленький шарик теста, скатайте его и растяните пальцами в небольшой участок. Если вам удастся растянуть участок теста до прозрачности и тесто не порвётся, значит вы хорошо вымесили тесто. В противном случае тесто нужно вымешивать дальше.

Расстойка

Расстойка имеет две основные фазы: предварительная расстойка и окончательная. Расстойку желательно проводить под неусыпным контролем. Лучше, если тесто не достоит, чем перестоит.

Предварительная расстойка

Предварительная расстойка — это время, на которое оставляют тесто в покое после его замеса, предварительно накрыв тесто, чтобы оно не заветривалось и не подсыхало.

Предварительная расстойка теста на закваске длится обычно от 3 до 6 часов. Время зависит от температуры в помещении. Чем выше температура, тем быстрее пройдёт расстойка теста. За время расстойки объём теста увеличивается в 2–3 раза, формируется его структура, а вкус и аромат приобретают силу и глубину.

Обминка

Обминка — полезная процедура для теста. Цель: во-первых — сохранить газ, который образуется в тесте во время брожения, во-вторых — дать микроорганизмам теста кислород и перераспределить их по тесту, открывая им доступ к новым источникам питания.

Обминка — это перемешивание теста во время предварительной расстойки. Обминка нужна для укрепления клейковины теста. В результате обминок тесто становится более упругим и крепким, а выпеченный хлеб получается пышным и пористым.

Обязательно ли делать обминку?

— Не обязательно, но вполне можно, если хотите немного «взбодрить» тесто, ускорить процесс брожения, быстрее укрепить клейковину.

Когда необходимо делать обминку?

— Когда хотите стимулировать брожение теста. Обминка делается через 40–60 минут после начала брожения, когда тесто успело накопить какое-то количество микроорганизмов и подало первые признаки разрыхления. Для сдобы на закваске обминка делается через 2–3 часа после начала брожения.

— Когда быстрее хотите развить клейковину, укрепить каркас теста. Обминку делают 1–4 раза с интервалом 20–30 минут. Начинают складывать тесто спустя 20–30 минут после начала брожения.

Когда обязательно нужно делать обминку?

— Если вы слабо замесили тесто и хотите доразвить клейковину складываниями.

— Когда работаете с влажным тестом, хотите испечь хлеб а-ля Тартин.

Когда можно не делать обминку?

— Если замесили идеальное тесто, которое не нужно укреплять. В таком случае вы вполне можете не складывать тесто, а просто подождать, когда оно подойдет, чтоб приступить к делению и предварительной формовке.

Существует несколько видов обминок. Один из них — растягивание и складывание.

Как я растягиваю тесто и складываю.

Выкладываю тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Беру один край теста, максимально его вытягиваю и складываю к середине. И так — по кругу. В завершение тесто переворачиваю швом вниз и, похлопывая по бокам, придаю ему форму шара. Последнее действие необходимо для сглаживания неровностей на поверхности теста и создания, так называемой плёнки, которая будет препятствовать выходу газов из теста в процессе расстойки.

Обминку также можно делать прямо в миске по вышеуказанной технологии.

Ещё один способ обминки.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, немного присыпанную мукой, и растягиваем его в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Загибаем одну треть теста к середине, затем загибаем другую треть теста и укладываем её поверх предыдущей. Поворачиваем тесто на 90 градусов и снова складываем в три слоя. Отправляем тесто обратно в миску, смазанную маслом.

И ещё способ обминки.

В миске или на рабочем столе поднимаем тесто в середине, оно под своим весом растягивается и складывается пополам. Повторяем несколько раз.

Формовка

После обминок и окончания предварительной расстойки можно приступать к формовке изделий.

Этот процесс напрямую влияет на то, как будет выглядеть готовое изделие.

Сформованное тесто называют заготовками. Заготовка — это полуфабрикат будущего хлебобулочного изделия до его выпечки.

Существует огромный выбор различных форм хлеба. Нужно лишь заранее определиться, какую форму вы хотите видеть в выпеченном изделии.

Способов формования теста много. Например, для формовки круглых и овальных хлебов можно приобрести корзинки для расстойки теста, которые используются именно для овальных и круглых хлебов.

Корзинки могут быть из натуральных прутьев, например, из лозы ротанга. Это идеальное приспособление для расстойки теста, так как небольшие промежутки между прутьями позволяют тесту получить больше воздуха, что благоприятствует быстрейшему подходу теста. Тесто в корзинках в процессе расстойки дышит и насыщается кислородом. Незаменимая вещь для тех, кто печёт хлеб.

Кроме того, расстойка в корзине из ротанга придаёт

необычную рифлёную поверхность готовому хлебу.

Можно расстаивать заготовки и непосредственно в формах для выпечки. Формы для выпечки хлеба могут быть из различных материалов (чугун, нержавейка, алюминий, керамика и пр.). Формы могут быть круглые, овальные, прямоугольные. Я часто в качестве формы для хлеба использую сковороду со съёмной ручкой, чугунную кастрюлю, казан, чугунный сотейник. Поэтому, если всё это есть в хозяйстве, не обязательно тратить деньги на приобретение специальных форм для хлеба. Тем более, что сейчас это всё недешёвое удовольствие.

Окончательная расстойка

Окончательная расстойка — это время, на которое тесто (заготовку) оставляют в покое во второй раз, после того, как ему придали ту форму будущего хлебобулочного изделия, которую хотят видеть в готовом продукте.

Оставляя тесто (заготовку) на расстойку, его всегда нужно накрывать плёнкой, полотенцем, крышкой и пр. Время окончательной расстойки может составлять примерно 1–2 часа. Но в прохладном помещении — возможно и более. За это время объём заготовки может увеличиться раза в 2.

После окончательной расстойки, тесто проверяют на готовность к выпечке. В своё время я нашла в социальных сетях такую информацию о готовности теста к выпечке: если после нажатия пальцем на поднявшееся тесто, ямка медленно, но выравнивается, то тесто готово к выпечке и его можно ставить в духовку. Но, скажу откровенно, мне понадобилось немало времени, чтобы осмыслить и освоить это на практике.

Насечка

Насечка — это надрезы, наносимые на тесто ножом с тонким лезвием. Чаще всего насечки наносятся непосредственно перед выпечкой хлебобулочных изделий.

Надрезы при выпечке должны хорошо раскрываться и, тем самым, не должны давать тесту порваться.

Насечки выполняются при помощи лезвия или острого ножа. Глубина надрезов зависит от степени брожжения заготовок: чем больше заготовки увеличились в объёме, тем менее глубокими должны быть надрезы.

Самые распространенные насечки — это насечки в виде креста, в виде квадрата, одна продольная насечка, две или несколько косых насечек.

Выпечка

С учётом некоторых особенностей хлебопечения, в домашних условиях можно с успехом испечь хлеб и в обычных духовках.

Можно приобрести для выпечки хлеба пекарский камень, или

как его ещё называют, камень для пиццы. Пекарский камень обычно изготавливается из натурального шамота (огнеупорной глины).

Конечно, можно печь хлеб без пекарского камня. Я сама, когда начинала печь хлеб, не придавала значения пекарскому камню, думала, что это блажь для развлечения на кухне. И хлеб у меня всегда получался ароматным и вкусным. Я думала, что этот хлеб — само совершенство.

Но, когда я, всё-таки, приобрела камень (даже не знаю, что меня к этому побудило), я почувствовала разницу в выпечке сразу: хлеб вырос вверх, а не расползся по противню, равномерно покрылся золотистой корочкой, структура мякиша в выпеченном хлебе оказалась удивительно красивой и на вкус хлеб получился намного вкуснее. И сейчас камень у меня постоянно находится в духовке, я на нём выпекаю всё, и не только хлеб.

Несколько слов о планетарном миксере

В моих рецептах для замешивания теста я использую планетарный миксер. Но это совсем не значит, что все мои рецепты хлеба предназначены для замеса теста в миксере. Конечно же, если у вас нет миксера, то вы можете замешивать тесто ручным замесом. Главное помнить, что ручной замес по времени очень отличается от замеса в миксере. Если в миксере можно вымесить тесто до умеренной клейковины за 5–7 минут, то при ручном замесе на это может уйти до 30 и более минут.

Миксер существенно сокращает время для вымешивания теста и физически облегчает сам процесс вымешивания. На качество хлеба и его вкус процесс ручного замеса или вымешивания в миксере не влияет. Хлеб на закваске получается очень вкусным при любом замесе. Я это утверждаю, опираясь на свой личный опыт. Хотя в интернете я часто встречаю мнение, что при ручном замесе хлеб получается вкуснее. Я даже не буду это оспаривать. Каждый должен решать сам, как ему удобнее вымешивать тесто и какой хлеб вкуснее — на ручном замесе или в миксере.

Как пользоваться миксером при замешивании теста?

Для замеса теста используется насадка «крюк». Сначала на низких скоростях обеспечивается перемешивание ингредиентов, а сам замес теста происходит на средней скорости. Замес происходит быстро, тесто получается очень пышным и светлым (за счёт активного воздействия на клейковину).

Вместе с тем нужно помнить, что не для всех видов муки полезен интенсивный замес. Например, такой замес ржаного хлеба ведёт к его ухудшению.

Закваска

Ржаная закваска «Вечная»

Закваска носит название «вечная» потому что, если использовать ее по специальной схеме, она действительно будет служить вечно.

В чистую баночку, можно пол-литровую или чуть больше, но не меньше, выкладываем 3 столовые ложки ржаной муки и от 3-х до 5-ти столовых ложек питьевой воды комнатной температуры. Всё хорошо перемешиваем. Должна получиться смесь консистенции сметаны, чуть гуще или чуть жиже — это непринципиально. Баночку накрываем крышкой с отверстиями и оставляем на сутки. Желательно всё делать в одно и то же время.

Если в помещении тепло (≈ 27°C), то через сутки у смеси должен начаться процесс брожения. Должны появиться пузырьки газа в небольшом количестве, смесь должна стать пористой с неприятным запахом. Если в помещении температура ниже 27°C, то время начала брожения может увеличиться до 3-х суток.

Добавляем в смесь 3 столовые ложки ржаной муки, добавляем воду от 3-х до 5-ти столовых ложек. Всё хорошо перемешиваем, воды должно быть столько, чтобы при перемешивании смесь достигла консистенции сметаны. Баночку накрываем и оставляем смесь для брожения еще на сутки.

Через двое суток после начала брожения количество пузырьков газа должно существенно увеличиться, смесь должна стать более светлой, более пышной из-за большого количества пузырьков газа. В аромате и на вкус смеси должны появиться нотки кислинки. Добавляем 3 столовые ложки ржаной муки и от 3-х до 5-ти столовых ложек питьевой воды, столько, чтобы

при размешивании смесь приобрела консистенцию сметаны. Всё перемешиваем.

Баночку со смесью накрываем и оставляем смесь бродить ещё на одни сутки.

Через трое суток закваску перемешиваем. Далее закваску нужно покормить 3-мя столовыми ложками ржаной муки, чтобы привести ее в активное состояние. Добавляем в закваску от 3-х до 5-ти столовых ложек питьевой воды, всё хорошо перемешиваем, накрываем и оставляем на 3–8 часов или до удвоения-утроения закваски в объёме. Можно сделать пометку на имеющемся уровне закваски, чтобы увидеть, когда она удвоится или утроится в объёме.

Признаки готовой закваски:

1. Тесто вырастает в объёме в 3–4 раза после кормления, стоит некоторое время в высшей точке и затем опадает.
2. Через 4–8 часов после кормления закваска приятно пахнет.
3. Закваска плавает в воде и не тонет.

Если по прошествии 3-х дней ваша закваска не имеет признаков готовой закваски, значит она ещё не готова и нужно продолжать вести ее ещё несколько дней до тех пор, пока эти признаки не появятся.

Такое быстрое созревание закваски (трое суток) возможно лишь при условии, что в помещении, где будет созревать закваска, температура будет держаться примерно 27–28°С. При более низкой температуре время для созревания закваски может увеличиться до 7–9 дней.

Далее 2/3 от объёма закваски мы используем для замешивания теста для хлеба, 1/3 часть убираем в холодильник на хранение. Перед следующим использованием достаем закваску из холодильника, даём ей немного времени, чтобы она приняла температуру помещения, кормим её мукой и водой, перемешиваем и ставим в тёплое место. Когда закваска удвоится или утроится в объёме, примерно за 3–8 часов, 2/3 от ее объёма будем использовать для теста, 1/3 часть убираем в холодильник на хранение. И так до бесконечности, поэтому и такое название у закваски «вечная».

Пшеничная закваска

Этот способ требует только наличия двух ингредиентов — муки и воды.

Чтобы эта закваска получилась необходимо соблюсти три обязательных условия.

Температура в помещении за все время выведения закваски должна быть не ниже 20 °С.

Начинать выведение закваски необходимо на цельнозерновой пшеничной муке, так как в ней содержится большое количество микроорганизмов и минеральных солей.

И третье условие: использовать только фильтрованную или отстоянную воду комнатной температуры.

1 — й день:

Смешиваем 25 г пшеничной цельнозерновой муки и 25 мл воды.

Размешиваем, накрываем крышкой и оставляем на сутки.

2 — й день:

Перемешиваем. Добавляем 50 г цельнозерновой пшеничной муки и 50 мл воды. Размешиваем, накрываем крышкой и оставляем еще на сутки.

3 — й день:

Перемешиваем. Оставляем 25 г мучной смеси, остальное выбрасываем. Добавляем 25 г пшеничной муки высшего сорта и 25 мл воды. Размешиваем, накрываем крышкой и оставляем на сутки.

4 — й день:

Как предыдущий день.

5 — й день:

Как предыдущий день.

В большинстве случаев, спустя 5 дней закваска будет готова.

Отличительным признаком готовности закваски является наличие приятного запаха (возможно с легким кисловатым оттенком) и сладковатый вкус.

Часть закваски освежается и может быть убрана в шкаф или в холодильник до следующего кормления, из другой части закваски можно готовить опару для будущего хлеба.

Если закваска хранится в шкафу или на рабочем столе, то кормить её нужно ежедневно 1 раз в сутки, а в жаркие дни — 2 раза в сутки (утром и вечером). Если закваска хранится в холодильнике, то кормить её нужно не реже, чем 1 раз в 3–4 дня.

Если, спустя 5 дней у закваски отсутствует признак готовности, то рекомендуется продолжить выведение закваски в прежнем режиме еще дня 2–3.

Если за эти 2–3 дня ничего не изменится, значит закваска не получилась. Не нужно расстраиваться, а попытаться вывести закваску заново.

В дальнейшем, чтобы закваска окрепла, набралась сил, чтобы в ней накопилось как можно больше молочнокислых бактерий и дрожжей, её желательно освежать ещё несколько дней дважды в день: утром и вечером.

Освежать закваску можно по следующей схеме: оставлять 10 г закваски добавлять по 20 мл воды и 20 г пшеничной муки высшего сорта. А через несколько дней, когда закваска окрепнет можно перейти на кормление закваски 1 раз в сутки по той же схеме.

Лишнюю закваску можно собирать в отдельную небольшую ёмкость и хранить в холодильнике. А потом использовать для выпечки блинов, оладий. Но долго хранить эту закваску в холодильнике не рекомендуется, так как она может быстро прокиснуть и испортиться.

Тесто

Универсальное базовое тесто на закваске для хлеба, булочек, пирогов, пирожков и прочей выпечки

Это рецепт теста базовый, который можно разнообразить по своему вкусу и по своим фантазиям. Из него можно печь и хлеб, и булочки, и пироги, и пирожки, и много ещё чего другого.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):

2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 мл воды.

Для теста:
200 г закваски (опары),
400 мл воды или молока,
80 г растительного масла (можно заменить на размягченное сливочное масло),
80 г сахара или по вкусу,
2 яйца,
950 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ч. л. с верхом соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару), добавляем воду или молоко, всё перемешиваем, чтобы проверить насколько хорошо держится закваска (опара) на поверхности жидкости и, если опара не тонет, прекрасно плавает на поверхности жидкости, то это значит, что тесто хорошо поднимется и выпечка получится пышной, пористой.

Далее добавляем растительное масло, растительное масло можно заменить на размягченное сливочное в таком же объёме, добавляем сахар по своему вкусу, например, если у вас запланирована сладкая выпечка, сахара добавляйте больше и наоборот.

Добавляем яйца, можно без яиц, но с яйцами тесто получается более сдобным и более вкусным. Если яйца не добавлять, нужно увеличить жидкость на объём яиц.

Выкладываем просеянную пшеничную муки высшего сорта или 1 сорта, добавляем соль и замешиваем тесто.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) на небольшой скорости, а затем без перерыва завершаем замес теста на средней скорости. В процессе замешивания, при необходимости,

корректируем гидратацию.

При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

Вымешанное тесто по этому рецепту получается мягким, липковатым, при этом однородным, хорошо растяжимым и с развитой клейковиной.

Выкладываем тесто в миску, где оно будет расстаиваться. Миску предварительно смазываем небольшим количеством масла. С помощью силиконовой лопатки слаживаем поверхность теста, миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке часа на 4–5.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

С помощью скребка собираем края теста к середине.

При необходимости, если тесто чересчур липковатое, используем для его подмешивания немного муки. Постарайтесь не забивать тесто мукой так как, чем тесто мягче, тем пышнее будет выпечка из него.

Тесто округляем.

Так как теста по этому рецепту получается более 1,5 килограмм, для удобства делим его пополам.

Часть теста используем на пирожки и булочки со сладкой или несладкой начинкой, а из другой части теста можно выпечь формовой хлеб.

Выпечка из этого теста получается нежной, мягкой и не теряет свою пышность и на следующий день.

Безопарное ночное тесто на закваске

Выпечка из такого теста получается не хуже, чем из теста на закваске опарным способом, а время приготовления хлеба значительно сократится, поскольку весь процесс созревания теста приходится на ночное время.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

320 мл воды,
20—30 г растительного масла,
600 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ч. л. с горкой соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем стартер.

Добавляем воду, выкладываем просеянную пшеничную муку. Соль и растительное масло на этом этапе не выкладываем.

Замешиваем тесто на небольшой скорости тестомеса (миксера) до грубого перемешивания ингредиентов. При необходимости корректируем гидратацию. Накрываем дежу или миску плёнкой и оставляем тесто в покое на 20–60 минут для протекания фазы автолиза (аутолиза). В конце автолиза (аутолиза) посыпаем поверхность теста солью, добавляем растительное масло и завершаем замес теста на средней скорости тестомеса (миксера).

При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

Если пропускаете фазу автолиза, то перемешивайте все ингредиенты сразу, включая в том числе соль и растительное масло, на небольшой скорости тестомеса (миксера), а затем без перерыва завершите замес теста на средней скорости.

Тесто получается достаточно мягкое, но к рукам липнуть не должно.

Выкладываем тесто в миску, немного смазанную растительным маслом.

Сверху тесто смазываем маслом, чтобы оно сохраняло влагу в процессе расстойки, так как тесто будет расстаиваться всю ночь.

Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке минимум на 8 часов.

За это время тесто должно хорошо подойти, увеличиться в объёме раза в 3.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Собираем края теста к середине.

Затем тесто округляем.

Тесто готово, применяем его по назначению.

Тесто получается очень приятным на ощупь, мягкое, эластичное. Такое тесто прекрасно подходит не только для хлеба, но и для пирогов, и для пиццы, и для другой аналогичной выпечки

Изумительное тесто на закваске с добавлением картофельного пюре и жареного лука
И выпеченные вкусности из этого теста

Тесто на самом деле изумительное. Оно такое воздушное, мягкое, лёгкое, пушистое. Работать с ним — одно удовольствие! Можно испечь и пирожки, и хлеб, и пиццу, и расстегаи. И всё это такое вкусное, просто слов нет, чтобы описать! Да что говорить, сами попробуйте!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
320 мл воды,
70 мл растительного масла,
1 ч. л. соли,
800 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
400 — 500 г картофельного пюре с жареным луком.

Для начинки пирожков:
картофельное пюре с жареным луком по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера) выкладываем закваску (опару).

Добавляем воду, добавляем соль, растительное масло, выкладываем просеянную пшеничную муку, выкладываем картофельное пюре с жаренным луком.

Замешивать это тесто можно также и вручную. Вручную тесто вымешивается несколько дольше.

Тесто должно получиться мягким и липковатым.

Вымешанное тесто выкладываем на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Собирая края теста к середине, тесто округляем и затем выкладываем в миску, смазанную растительным маслом.

Миску с тестом накрываем, чтобы тесто не заветривалось и оставляем на расстойке на 4 часа.

В середине расстойки делаем тесту одну обминку. Обминку делаем методом растягивания теста и складывания. Берём тесто за один край, растягиваем его и складываем к середине или к противоположной стороне. И так — по кругу.

По окончании обминки тесто нужно обязательно перевернуть на другую сторону. Это делается для того, чтобы газ, накапливающийся в тесте, не группировался в одном месте. Далее округляем тесто и одновременно выравниваем его поверхность.

Накрываем тесто и оставляем на расстойке на оставшееся время. За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме раза в 3.

Формовка. Предварительная расстойка. Выпечка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. За время расстойки тесто должно стать более мягким, более липким. Это нормально, это за счёт картофельного пюре. При необходимости можно тесто подкорректировать небольшим количеством муки. Главное — не забить тесто мукой.

Собираем тесто в колобок. Делим тесто примерно на 2 равные части.

Из одной части теста будем печь круглый хлеб. Для этого тесто округляем, придавая ему форму шара, и выкладываем в круглую форму для выпечки, смазанную маслом.

Форму с тестом накрываем и оставляем на расстойке на 3–4 часа или до утроения теста в объёме.

После расстойки выпекаем хлеб в хорошо разогретой духовке до 200 °C. Первые 50 минут выпекаем хлеб под крышкой. Затем крышку снимаем и выпекаем ещё 10 минут без крышки.

Хлеб освобождаем от формы, выкладываем на решётку и оставляем на решётке до полного остывания.

Хлеб получается с очень красивым среднепористым мякишем, тонкой хрустящей корочкой и очень вкусный.

Из второй части теста формуем пирожки с начинкой из картофельного пюре.

Делим тесто на 16 кусочков и каждый кусочек скатываем в шарик.

Каждый шарик расплющиваем в лепёшку, в середину лепёшки кладём начинку и далее лепим пирожок в форме лодочки.

Укладываем заготовки пирожков на противень, покрытый пергаментом, либо швом вверх, либо швом вниз, кому как нравится.

Заготовки накрываем и оставляем на расстойке на 1 час.

Перед выпечкой смазываем заготовки желтком, разбавленным небольшим количеством воды.

Выпекаем пирожки в хорошо разогретой духовке до 200 °С минут 25. Лучше ориентироваться на свои духовки.

Остужаем пирожки на противне, где они выпекались, а затем выкладываем на блюдо либо в корзинку.

Тесто на пшеничной закваске для несладкой выпечки

Из этого теста можно выпекать и хлеб, и пироги с различными несладкими начинками. Выпечка получается пышной, пористой и очень вкусной.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
50 г пшеничного стартера 100 % влажности (закваска, находящаяся на хранении),
200 мл воды,
200 г белой пшеничной муки.

Для теста:
вся закваска (опара),
600 г белой пшеничной муки,
200 г цельнозерновой пшеничной муки,
370 мл воды,
40 г оливкового масла (можно заменить на любое растительное),
1 ст. л. тростникового или белого сахара,
1 ч. л. соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Предварительно освежать стартер не обязательно. Добавляем воду. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3, находиться на пике своего созревания, покрыться многочисленными пузырьками газа.

Тесто. Расстойка

Добавляем в закваску (опару) воду комнатной температуры, либо охлажденную кипяченную, либо сырую фильтрованную. Перемешиваем закваску (опару) с водой.

В дежу тестомеса (миксера) выкладываем закваску (опару), разведённую водой, добавляем соль, добавляем сахар, добавляем любое растительное масло. Хлеб будет вкуснее, если добавить нерафинированное масло. Добавляем просеянную пшеничную муку высшего сорта и пшеничную цельнозерновую.

Вымешиваем тесто в тестомесе (миксере) минут 5 на средней скорости.

Это тесто легко замесить и вручную. Если вымешивать вручную, то время для замеса нужно увеличить раза в 3.

Правильно вымешанное тесто должно быть однородным и эластичным, мягким, но при этом не липнуть к рукам.

Тесто округляем, не обязательно для этого выкладывать тесто на рабочую поверхность, можно это делать прямо на весу, и помещаем в миску, смазанную растительным маслом.

Накрываем тесто, чтобы оно не заветривалось и оставляем на расстойке примерно на 3–4 часа.

В середине расстойки делаем тесту 1 обминку. Обминку делаем методом растягивания теста и складывания. Берем тесто за один край, растягиваем его и складываем к середине или к противоположной стороне. И так — по кругу.

По окончании обминки тесто нужно обязательно перевернуть на другую сторону. Это делается для того, чтобы газ, накапливающийся в тесте, не группировался в одном месте. Далее округляем тесто и одновременно выравниваем его поверхность.

Накрываем тесто и оставляем на расстойке на оставшееся время.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме раза в 3.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой, собираем края теста к середине, переворачиваем тесто гладкой стороной вверх, придаём тесту форму шара, накрываем и оставляем для отдыха минут на 15–20.

Тесто готово!

Можно выпекать из этого теста хлеб, можно пироги, можно пиццу. Да всё, что угодно, на что способна ваша фантазия.

Хлеб с добавлением ржаной муки

Домашний серый хлеб на закваске

Самый лучший домашний запах — это запах пекущегося хлеба! Разве можно удержаться от соблазна и не попробовать хлеб, еще горячим, только что из духовки?!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
1 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
300 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
200 г ржаной муки,
400 мл воды,
8 г соли,
8 г сахара,
40 г растительного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару), добавляем воду.

Проверяем как закваска держится на воде. Если держится на поверхности, не тонет, значит хорошо поднимет тесто.

Добавляем сахар, растительное масло, выкладываем просеянную пшеничную муку, затем ржаную, добавляем соль.

Тесто по этому рецепту получается достаточно жидким. Вымешивать долго его не нужно, как только увидели, что смесь стала однородной, сразу можно замешивание прекращать.

Выкладываем тесто в миску, где оно будет расстаиваться, либо оставляем его в той же посуде, в которой тесто замешивали. По возможности выравниваем поверхность теста, можно это сделать руками смазанными растительным маслом либо при помощи лопатки.

Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке на 2–3 часа.

За время расстойки тесто должно утроиться в объёме.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто в форму для выпечки. Это может быть и круглая форма, и квадратная, и прямоугольная, либо специальная форма для выпечки хлеба. Форму предварительно хорошо промазываем маслом.

Выравниваем поверхность теста и, после того как выровняли поверхность теста, форму накрываем и оставляем на расстойке на 1–1,5 часа. Во время расстойки следим, чтобы тесто заняло весь объём формы.

Выпечка

Отправляем заготовку на выпечку в хорошо разогретую духовку до 200 °С примерно на 1 час. Лучше ориентироваться на свои духовки.

Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

Невероятный чудный Овернский хлеб на закваске

Попробовав один раз, уже никогда не забудешь вкус этого хлеба.

Рецепт хлеба появился на свет благодаря французскому пекарю Пьеру Нури из французского региона Овернь. Отсюда и такое название хлеба. Огромное спасибо ему за этот хлеб!

Овернский хлеб прекрасен. Хрустящая корочка, воздушный дырчатый мякиш, элегантная кислинка, аромат, вкус. Хлеб легко приготовить и больше никогда не захочется идти в магазин за хлебом. Попробуйте и УДАЧИ вам!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для густой закваски (опары):
30 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
60 г пшеничной муки,
5 г цельнозерновой пшеничной муки,
30 мл воды.

Для теста:
125 г густой закваски (опары),
450 г пшеничной муки (высшего, первого, второго сорта),
50 г ржаной муки,
10 г соли,

400 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Густая закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду, пшеничную муку высшего, первого либо второго сорта, пшеничную цельнозерновую муку. Замешиваем достаточно густое тесто. Это уже и есть густая закваска (опара), только ещё не созревшая.

Выкладываем тесто в миску, накрываем миску пищевой плёнкой и оставляем для созревания часов на 10.

За это время густая закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3, стать пористой, воздушной.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем густую закваску (опару), добавляем воду, добавляем просеянную пшеничную муку, добавляем ржаную цельнозерновую муку. Перемешиваем тесто без соли.

Перемешанное тесто накрываем и оставляем для аутолиза (автолиза) минут на 30–40, можно оставлять от 20-ти минут до часа.

Далее добавляем в тесто соль и продолжаем замес до тех пор, пока соль полностью не соединится с тестом.

Вымешанное тесто выкладываем в миску, миску предварительно смазываем растительным маслом в небольшом количестве.

С помощью скребка выравниваем поверхность теста, можно это делать и вручную.

Оставляем тесто на расстойке на 3 часа.

За время расстойки через каждый час сделаем 2-е обминки тесту методом растягивания и складывания.

Прямо в миске берём один край теста, максимально его вытягиваем и складываем к середине. И так — по кругу. В завершение тесто переворачиваем швом вниз и, похлопывая по

бокам, придаём ему форму шара. Последнее действие необходимо для сглаживания неровностей на поверхности теста и создания, так называемой плёнки, которая будет препятствовать выходу газа из теста в процессе расстойки.

После обминок отправляем тесто на расстойку в холодильник. В холодильнике тесто будем расстаивать от 12-ти до 24-х часов, выбирайте время какое вам удобно.

За время расстойки тесто должно существенно увеличиться в объёме.

Формовка. Окончательная расстойка

После холодильника даём тесту постоять часа два при комнатной температуре. За это время тесто ещё больше увеличится в объёме.

Силиконизированный пергамент достаточно щедро присыпаем мукой. Далее выкладываем тесто на пергамент. Сделать это нужно очень аккуратно так, чтобы тесто не потеряло форму.

Обильно посыпаем тесто мукой и делим его пополам.

Каждую половину теста переворачиваем разрезом вверх. Кисточкой смахиваем лишнюю муку с пергамента.

Перетягиваем пергамент с заготовками на пекарскую лопату или плоскую доску и вместе с пергаментом выкладываем заготовки на противень или пекарский камень.

Выпечка

Выпекаем хлеб в разогретой духовке до 220–230°С 25–30 минут. Режим выпечки «вверх-низ», без конвекции, в середине духовки.

На низ духовки ставим ёмкость с кипящей водой для создания пара.

Выпекаем хлеб с паром до окончания выпечки. Если в процессе выпечки в ёмкости закончится вода, добавляем её.

Остужаем хлеб на решётке.

Рецептов овернского хлеба несколько, это самый распространенный. Со стороны может показаться, что все это сложно, долго, но если вдуматься, то чистого времени на процесс приготовления этого хлеба уходит совсем немного.

Очень полезный хлеб на закваске. Для похудения, для здоровья, для хорошего самочувствия

Хлеб из нескольких видов муки с пшеничными отрубями. Что может быть ещё полезнее? Мякиш упругий, пористый, а вкус и аромат просто сказочные.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
200 г пшеничной цельнозерновой муки,
200 г ржаной цельнозерновой муки,
200 г пшеничной муки 1 сорта,
60 г пшеничных очищенных отрубей,
20 г солода ржаного сухого неферментированного,
20 г солода ржаного сухого ферментированного,
420 мл воды,
1 ст. л. соли,
30—40 г растительного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Для начала приготовим мучную смесь из нескольких видов

муки, пшеничных отрубей, ржаного неферментированного солода и сухого ржаного ферментированного солода. Всё хорошо перемешиваем.

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару), добавляем воду, проверяем, как закваска (опара) держится на поверхности воды, если не тонет, значит сумеет поднять тесто. Добавляем растительное масло, соль, выкладываем подготовленную мучную смесь.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) или вручную. При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, смазанную небольшим количеством растительного масла, чтобы не забивать тесто излишней мукой.

При необходимости тесто немного подкатываем, а затем округляем и выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Миску с тестом накрываем и оставляем тесто расстаиваться часа 4.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме минимум в 2 раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность слегка присыпаем мукой и выкладываем на нее тесто. Делим тесто на две равные части. Каждую часть теста округляем и затем придаем желаемую форму, которую мы хотим видеть в готовом хлебе.

Помещаем заготовки в расстоечные корзинки швом вверх. Корзинки предварительно хорошо посыпаем мукой.

Заготовки накрываем и оставляем на расстойке на 1–3 часа или до удвоения заготовок в объёме.

После расстойки выкладываем заготовки на пергамент, помещенный на пекарскую лопату либо на плоскую доску.

Перед выпечкой делаем на заготовках надрезы.

Выпечка

Отправляем заготовки на выпечку в разогретую духовку до 200 °С минут на 40–45. Выпекаем хлеб на противне либо на пекарском камне. Если выпекаете хлеб на пекарском камне, то камень разогревайте вместе с духовкой.

Остужаем хлеб на решётке.

Можно накрыть хлеб кухонным полотенцем, чтобы он остужался немного медленнее. И такой хлеб будет более полезным, так как в процессе остывания в хлебе ещё продолжается процесс созревания. Наиболее полезен хлеб спустя 8 часов после выпечки.

Ржаной хлеб на закваске. Без пшеничной муки

Хлеб получается очень вкусным, очень ароматным, с чуть влажноватым мякишем, как это и положено для ржаного хлеба, пористость у мякиша чуть больше, чем мелкая. Очень качественный и полезный ржаной хлеб!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
30 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
150 мл воды,
150 г ржаной муки обдирной или цельнозерновой.

Для теста:
вся закваска (опара),
280—300 мл воды,
350 г ржаной муки обдирной или цельнозерновой,
20 г сахара,
10 г соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Закваска (опара)
В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем

стартер. Добавляем воду. Перемешиваем. Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3, находиться на пике своего созревания, покрыться многочисленными пузырьками газа и иметь приятный аромат с небольшой кислинкой.

Тесто и его расстойка

Всю закваску (опару) выкладываем в миску, в которой будем замешивать тесто, добавляем воду, сахар, ржаную муку, соль.

Замешиваем тесто с помощью лопатки. Тесто получается очень мягким, влажность этого теста более 80 %, поэтому вымешивать тесто не обязательно рукой, вполне возможно его вымесить только при помощи лопатки.

Вымешиваем тесто недолго, так как ржаная мука не требует длительного и интенсивного замешивания, наоборот, такой замес ржаного теста ведет к ухудшению качества хлеба.

Выкладываем тесто в форму для выпечки хлеба либо в круглую, либо в форму «кирпичиком». Форму предварительно смазываем маслом.

После того как выложили всё тесто в форму, тесто обязательно нужно разместить в форме как можно плотнее. Это возможно сделать либо с помощью лопатки, либо рукой, либо небольшого валика. Далее сглаживаем поверхность теста. Для этого можно капнуть на тесто небольшое количество растительного масла и тогда сгладить поверхность теста будет гораздо легче.

Тесто накрываем и оставляем для брожения на несколько часов.

За время брожения тесто должно заполнить практически весь объём формы и на его поверхности должны появиться пузырьки

(небольшие дырочки).

Эти появившиеся дырочки на поверхности теста служат показателем, что тесто готово к выпечке.

Выпечка

Перед выпечкой духовку предварительно разогреваем до максимальной температуры (примерно до 250 °С). Перед тем, как выложить будущий хлеб на выпечку в духовку, температуру снижаем до 220 °С и выпекаем хлеб 15 минут, затем ещё снижаем температуру до 200 °С и продолжаем выпечку ещё 40–45 минут. За 10 минут до окончания выпечки сбрызгиваем хлеб водой (это должно придать верхушке хлеба глянец).

Выпеченный хлеб сразу выкладываем на решётку для остывания.

Остужать ржаной хлеб желательно под хлопковым или льняным полотенцем. Есть ржаной хлеб полезно только после того, как он полностью остынет.

Свой хлеб на закваске. По сусекам поскреби…

Полезный, вкусный хлеб на закваске из сборной муки. Порадуйте своих близких домашним хлебом!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г любой пшеничной муки,
100 мл воды.

Для теста:
200 г закваски (опары),
50 г пшеничной муки 2 сорта,
100 г ржаной цельнозерновой муки,
100 г пшеничной цельнозерновой муки,
350 г пшеничной муки 1 сорта.
120 мл воды,
200 мл молока,
3—4 ст. л. растительного масла,
1 ч. л. с горкой соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару).

Добавляем воду, молоко, растительное масло. Добавляем просеянную пшеничную муку либо ту, которая указана в рецепте,

либо ту муку, которую наскребаем по своим сусекам. Добавляем соль и начинаем замешивать тесто на небольшой скорости тестомеса (миксера), а затем без перерыва завершаем замес теста на средней скорости.

При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

Вымешанное тесто должно быть достаточно мягким, со средне-развитой клейковиной и, практически, нелипнущим к рукам.

Тесто округляем и выкладываем в миску. Миску предварительно немного смазываем маслом.

Тесто накрываем и оставляем на расстойке часа на 4–5, до

тех пор, пока оно не увеличится в объеме раза в 2,5–3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность. При необходимости, присыпаем рабочую поверхность мукой либо смазываем небольшим количеством растительного масла.

Делим тесто пополам.

Каждую часть теста округляем и далее каждой части теста придаём желаемую форму хлеба.

Выкладываем заготовки на противень, противень предварительно покрываем силиконизированным ковриком или пергаментом.

Заготовки накрываем и оставляем на расстойке на 1,5 часа. За время расстойки заготовки должны несколько увеличиться в объеме.

Выпечка

Перед выпечкой можно смазать заготовки либо немного взбитым белком, либо водой, либо обыкновенным молоком.

Отправляем заготовки на выпечку в хорошо разогретую духовку до 200 °С на 45–55 минут. Процесс выпечки обязательно контролируем, по температуре и времени лучше ориентироваться по своим духовкам.

Готовый хлеб остужаем на решётке.

У хлеба получается мелко-пористый и упругий мякиш, с очень приятным ароматом свежеиспечённого хлеба.

Хлеб Дарницкий на закваске

Это очень вкусный и полезный хлеб, известный ещё с советских времён. Отлично подходит и для первых блюд, и для вторых, и для бутербродов.

Ингредиенты:

Для закваски (опары):
100 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
300 мл воды,
300 г ржаной муки.

Для теста:
600 г закваски (опары),
24 г растительного масла,
460 мл воды,
50 г тёмной патоки,
20 г соли,
400 г просеянной пшеничной муки,
200 г ржаной муки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер.

Добавляем воду. Высыпаем ржаную муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь чуть кисловатый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем необходимое количество закваски (опары) в миску, где будем замешивать тесто.

Оставшуюся закваску перекладываем в чистую баночку, закрываем крышкой и отправляем на хранение в холодильник для следующей выпечки.

Добавляем растительное масло и всё хорошо перемешиваем до тех пор, пока масло полностью не впитается в тесто.

В отдельную миску выкладываем патоку.

Добавляем соль, разводим небольшим количеством воды от общего объема, всё хорошо перемешиваем до однородной консистенции.

В миску для замеса теста выкладываем поочерёдно просеянную пшеничную муку первого сорта. Если у вас есть пшеничная мука 2 сорта, то лучше использовать её, а если нет указанной муки, то используйте муку высшего сорта или пшеничную цельнозерновую. Можно смешать пшеничную муку высшего сорта и пшеничную цельнозерновую в любых пропорциях.

Добавляем ржаную муку. Используйте ту ржаную муку, которая у вас есть в наличии. Хлеб получится вкусным при любой муке.

Добавляем подготовленную патоку и оставшуюся воду.

Замешиваем тесто при помощи лопатки или в тестомесе (миксере), или руками. Если будете замешивать тесто руками, то лучше делать это в перчатках так как тесто очень липкое. Замешиваем тесто до однородности.

После того как тесто замесили, сглаживаем у теста поверхность. Это можно сделать рукой, смоченной водой, либо лопаткой.

Тесто накрываем и даём ему отдохнуть минут 30.

Формовка. Окончательная расстойка

Пока тесто отдыхает, подготовим формы для выпечки хлеба. Классически формы для выпечки этого хлеба используют стандартные алюминиевые «кирпичиком».

Формы нужно хорошо промазать сливочным маслом или антипригарной эмульсией.

Выкладываем тесто в подготовленные формы и после того как всё тесто выложили в формы для выпечки, тесто нужно утрамбовать, а затем сгладить поверхность теста.

Заготовки накрываем и оставляем для подъёма на 2–3 часа.

Готовность ржаного теста можно проверить по тому, насколько тесто увеличилось в объёме и по появившимся на поверхности теста мелких редких пузырьков газа. Если они начали появляться на поверхности теста, значит тесто готово к

выпечке.

Выпечка

Выпекаем хлеб первые 10 минут с паром при температуре 250°С, затем температуру снижаем до 200 °С и выпекаем хлеб до готовности ещё 40 минут.

Выпеченный хлеб выкладываем на решётку.

Остужаем хлеб под накрытым хлопчатобумажным или льняным полотенцем.

Готовый и остывший хлеб хорошо режется, почти без крошек, очень вкусный и очень ароматный. Мякиш средней пористости, совсем чуть-чуть влажноватый.

Пшеничный хлеб

Батон-Богатырь. Мой любимый домашний хлеб на закваске

Вкусный, ароматный домашний хлеб. Но разве можно такой хлеб заменить магазинными хлебами?! Пеките хлеб сами, пеките на здоровье и с удовольствием, это совсем-совсем несложно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
60 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
15 мл воды,
15 г пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Для теста:
вся закваска (опара),
220 мл воды,
5 г свежих дрожжей,
65 г растительного масла,
1 ч. л. соли,
1 ст. л. сахара,
450 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
50 г пшеничной цельнозерновой муки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару), добавляем воду, свежие дрожжи, растительное масло, сахар, просеянную пшеничную муку и пшеничную цельнозерновую муку, соль.

Замешиваем тесто на небольшой скорости до грубого перемешивания ингредиентов. При необходимости корректируем гидратацию. Завершаем замес теста на средней скорости тестомеса (миксера).

При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

Вымешанное тесто должно быть эластичным, однородным, хорошо растяжимым и с развитой клейковиной.

Тесто округляем и выкладываем в миску, предварительно смазанную небольшим количеством растительного масла.

Миску накрываем и оставляем тесто на расстойке на 2–3 часа или до удвоения-утроения теста в объёме.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность немного присыпаем мукой и выкладываем на нее тесто. Края теста собираем к центру и формуем из теста шар.

Ладонью расплющиваем тесто в лепёшку и переворачиваем его.

Тянем одну треть теста с одной стороны лепёшки, загибаем её поверх основной массы.

Придавливаем нижней частью ладоней или кончиками пальцев.

Переворачиваем лепёшку на 180 градусов и снова загибаем боковую часть, но теперь уже чуть больше чем на одну треть.

Придавливаем шов нижней частью ладоней или кончиками пальцев.

Складываем заготовку пополам.

Как можно плотнее запечатываем края.

Переворачиваем заготовку вниз, немножко подкатываем ее, чтобы закрепить шов, а затем перекладываем на противень, где батон будет выпекаться. Противень предварительно покрываем пергаментом.

Заготовку накрываем и оставляем на расстойке на 1–2 часа.

Проверяйте свою заготовку во время расстойки. Если заготовка удвоилась в объеме раньше времени, то нужно уже её ставить на выпечку в духовку.

Выпечка

Присыпаем заготовку мукой и отправляем на выпечку в хорошо разогретую духовку до 200 °С минут на 30–35. Тесто нежное поэтому процесс выпечки обязательно контролируйте. По температуре и по времени лучше ориентироваться по своим духовкам.

Выпеченный батон остужаем на решётке.

Белый хлеб (плетёнка) на закваске с добавлением цельнозерновой муки

Хлеб с потрясающим ароматом, мягкий, с тонкой корочкой, пористым мякишем, невероятно аппетитный.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки,
100 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
150 мл воды или молока,
1 ст. л. сахара,
1/2 ч. л. соли,
40—50 г растительного масла,
150 г пшеничной муки 1 сорта,
100 г пшеничной цельнозерновой муки.

Для начинки:
100 г любого мелко натёртого сыра.
яйцо для смазки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В миску выкладываем закваску (опару), добавляем воду или молоко.

Перемешиваем. Добавляем сахар, соль, растительное масло, просеянную пшеничную муку 1 сорта и пшеничную цельнозерновую муку.

Замешиваем тесто сначала с помощью деревянной лопатки, а когда мука впитает в себя практически всю жидкость, переходим на замес теста вручную.

Как только тесто соберётся в комок, продолжим замес на рабочей поверхности, предварительно присыпав её мукой.

Замешиваем тесто до однородности. Тесто получается мягкое и чуть липнет к рукам. Это нормально.

Выкладываем тесто в миску, миску предварительно смазываем растительным маслом в небольшом количестве. Тесто желательно тоже немножко смазать растительным маслом.

Сглаживаем поверхность теста, накрываем пищевой плёнкой и оставляем на расстойке часа на 4.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме как минимум в два раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, а затем раскатываем в достаточно тонкий прямоугольный пласт.

Выкладываем на тесто сыр, натёртый на мелкой тёрке.

Рукой, похлопывающими движениями, прижимаем сыр к тесту.

Складываем тесто в 3 слоя.

Прижимаем, чтобы немного его уплотнить.

Ножом для пиццы делим тесто на три равные полосы не доходя до верхнего края теста 1,5 сантиметра.

Заплетаем косичку таким образом, чтобы полоски теста не скручивались, а оставались плоскими.

Хорошо закрепляем концы и присыпаем заготовку мукой. С двух сторон заготовку как бы сплющиваем.

Аккуратно перекладываем заготовку на противень, предварительно застеленный пергаментом.

Заготовку накрываем пищевой пленкой и оставляем расстаиваться на 1 час.

Выпечка

Перед выпечкой промазываем заготовку немного взбитым яйцом.

Отправляем заготовку на выпечку в хорошо разогретую духовку до 180 °С минут на 30–35. Лучше ориентироваться по своим духовкам.

Остужаем хлеб на решётке.

Две белые буханочки хлеба на закваске

Очень вкусный формовой хлеб на закваске на каждый день. Упругий, пористый мякиш, тонкая корочка, великолепный хлебный аппетитный аромат. Такой хлеб отлично подойдёт и для бутербродов, и к первым, и ко вторым блюдам. Хлеб достаточно лёгкий в приготовлении. Попробуйте!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
30 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
360 мл воды,
600 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
10 г соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания

до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем всю закваску (опару) в дежу тестомеса (миксера), добавляем воду комнатной температуры, кипяченную или из под крана фильтрованную, добавляем просеянную муку и соль.

Это тесто желательно замешивать в тестомесе (миксере), потому что на выходе оно получается не очень плотное и липкое. В принципе, вручную это тесто тоже можно замесить, но в тестомесе (миксере) замес получается лучше.

Миску, где тесто будет расстаиваться, смазываем небольшим количеством растительного масла, затем выкладываем тесто в миску и немножко его округляем, сглаживая его поверхность.

Миску с тестом накрываем и оставляем тесто на расстойке на 4 часа.

По истечении 4 часов, тесто должно существенно увеличиться в объеме, примерно раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

После расстойки тесто обминаем.

Затем выкладываем на рабочую поверхность, которую нужно хорошо присыпать мукой, потому что тесто высокой влажности.

Делим тесто пополам, если планируем выпекать 2 буханочки хлеба.

Каждую половинку округляем и затем придаем ей овальную форму.

Тесто накрываем и даём ему отдохнуть минут 10.

Формы для выпечки хлеба тщательно промазываем сливочным маслом.

Выкладываем половинки теста в формы и немножко утрамбовываем его в формах.

Заготовки накрываем и оставляем на расстойке на 3 часа.

За время расстойки тесто должно хорошо подняться и занять большую часть объёма или весь объём в формах.

Выпечка

Выпекаем хлеб в хорошо разогретой духовке до 220°С первые десять минут с паром, затем температуру снижаем до 200°С и далее выпекаем хлеб еще 40–50 минут без пара. По температуре и времени ориентироваться лучше на свои духовки.

Выпеченный хлеб вынимаем из форм и остужаем на решётке.

Домашний пшеничный хлеб на закваске

Очень вкусный ароматный хлеб своими руками. Этот хлеб вы с большим удовольствием будете есть и на завтрак, и на обед, и просто так.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
200 мл воды,
200 мл пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Для теста:
вся закваска (опара),
500 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
217 мл воды,
2 ст. л. растительного масла,
2 ч. л. соли,
2 ч. л. сахара (не обязательно).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания

до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой. Перемешиваем всё до однородности.

Выкладываем разведённую закваску (опару) в дежу тестомеса (миксера).

Добавляем растительное масло, соль, сахар. Тщательно перемешиваем.

Выкладываем просеянную пшеничную муку.

Также это тесто легко замешивается и вручную, но при ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

Достаём тесто и округляем его, подгибая края теста вниз к центру. Это можно делать прямо на весу, не выкладывая тесто на рабочую поверхность.

Тесто должно быть эластичным, достаточно мягким и совершенно не липнуть к рукам.

После округления помещаем тесто в миску, немного смазанную растительным маслом.

Миску с тестом накрываем и оставляем на предварительной расстойке до увеличения в объёме в 2–3 раза. На расстойку теста может уйти от 3 до 6 часов.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто из миски на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, подтягивая его края к середине. Переворачиваем швом вниз. Накрываем тесто, чтобы оно не заветривалось. Можно накрыть тесто миской, в которой тесто расстаивалось, можно пищевой плёнкой, можно полотенцем и т. д. Оставляем для отдыха на 10–15 минут.

После отдыха придаём тесту круглую форму. А затем выкладываем на пергамент. Это наша заготовка будущего хлеба.

Вместе с пергаментом помещаем заготовку хлеба в корзинку для расстойки теста.

Накрываем заготовку, чтобы она не заветривалась. Ставим на окончательную расстойку до удвоения в объёме. На это уходит времени примерно от 1 часа до 1,5 часов.

Выпечка

Вместе с пергаментом перекладываем заготовку хлеба на пекарскую лопату.

Делаем на будущем хлебе несколько надрезов.

Выпекаем хлеб в заранее разогретой духовке на хлебопекарном камне либо на противне 35–45 минут при температуре 180–200° С.

Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

Домашний хлеб на закваске впрок для заморозки

Замороженный хлеб впрок — это для любой хозяйки просто палочка-выручалочка. Благодаря этому, вам не надо часто ходить в магазин за хлебом или печь хлеб самой. Достаточно потратить один день на выпечку большего количества хлеба, чем обычно и можно длительное время наслаждаться свежей выпечкой, не проводя много времени на кухне. При правильном замораживании хлеб полностью сохраняет вкус и аромат.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
30 г стартера 100 % влажности (закваска, находящаяся на хранении),
60 г пшеничной муки,
60 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
350 — 400 мл воды (гидратацию теста корректируйте в процессе замеса теста),
50 г растительного масла,
1 ст. л. соли,
700 г пшеничной муки высшего сорта,
100 г пшеничной цельнозерновой муки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера) выкладываем закваску (опару), добавляем воду, добавляем растительное масло, соль и просеянную муку: пшеничную и цельнозерновую.

Тесто легко замешивается и вручную, но при замесе теста вручную времени уходит несколько больше.

Тесто должно получиться мягким, но к рукам не липнет.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность. Рабочую поверхность предварительно можно либо присыпать мукой в небольшом количестве, либо смазать растительным маслом.

При необходимости тесто подкатываем, а затем округляем и выкладываем в миску, смазанную растительным маслом.

Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке от 3 до 5 часов или до тех пор, пока тесто не увеличится в объёме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

После расстойки тесто немного обминаем, а затем выкладываем на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

При необходимости ещё немного тесто подмешиваем и придаём ему форму шара.

Даём тесту отдохнуть минут 5 и начинаем делить его на 4 равные части. Каждую часть теста скатываем в шарик.

Берём один шарик и раскатываем его в лепёшку до толщины примерно 1 сантиметр.

Треть теста с одной стороны лепёшки загибаем поверх основной массы и придавливаем кончиками пальцев.

Переворачиваем лепёшку на 180 градусов.

И снова загибаем боковую часть, но теперь уже чуть больше, чем на одну треть.

Ребром ладони отпечатываем линию середины заготовки.

Затем складываем заготовку пополам в длину. Плотно запечатываем края, прижимая их друг другу как можно крепче.

На рабочую поверхность высыпаем небольшое количество муки и раскатываем заготовку руками, разводя их в стороны таким образом, чтобы середина заготовки получилась толще, чем края.

В итоге получаем заготовку одной булки хлеба. Точно таким же образом формуем оставшиеся шарики теста.

Заготовки выкладываем на противень, покрытый пергаментом. Каждую заготовку присыпаем небольшим количеством муки.

Заготовки накрываем пищевой плёнкой, либо влажным полотенцем и оставляем на расстойке на 1–1,5 часа.

За время расстойки заготовки должны удвоиться в объёме.

Выпечка

Перед выпечкой делаем на поверхности заготовок надрезы.

Выпекаем хлеб в хорошо разогретой духовке до 200 °С 35–45 минут. По времени лучше ориентироваться по своим духовкам.

Остужаем всегда хлеб на решётке.

Остывший хлеб, то количество, которое необходимо, помещаем в пищевые пакетики, плотно их завязываем и отправляем в морозильную камеру. Храниться хлеб в морозильной камере может очень долго.

Процедура заморозки хлеба достаточно актуальна для каждой семьи. Это позволяет ежедневно есть свежую выпечку.

Как разморозить хлеб в духовке? Это очень просто. Нужно, не размораживая поместить булочку хлеба в холодную духовку,

выставить температуру на 180 ˚С и выдержать там хлеб минут 15. Затем хлеб вынуть из духовки, остудить его на решётке и подавать к столу.

Такой хлеб выглядит как свежеиспеченный, с потрясающим ароматом, шикарной корочкой и мягким мякишем.

Круглый хлеб на закваске. Не будет хлеба, не будет и обеда

Вкусный, полезный, простой в приготовлении, если в вашем доме живет закваска. Но, если не живет, то обязательно её вырастите и тогда вы тоже сможете лакомиться таким хлебом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
350 мл воды,
650 г просеянной пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ст. л. соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания

до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару), добавляем воду, просеянную пшеничную муку. Соль на этом этапе не выкладываем.

Замешиваем тесто на небольшой скорости до грубого перемешивания ингредиентов. При необходимости корректируем гидратацию. Накрываем дежу или миску плёнкой и оставляем тесто в покое на 20–60 минут для протекания фазы автолиза (аутолиза). В конце автолиза (аутолиза) посыпаем поверхность теста солью и завершаем замес теста на средней скорости тестомеса (миксера).

При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

Если пропускаете фазу автолиза, то перемешивайте все ингредиенты сразу, включая в том числе и соль, на небольшой скорости тестомеса (миксера), а затем без перерыва завершите замес теста на средней скорости.

Тесто после замеса получается липкое, это нормально

В миску, где будет расстаиваться тесто, наливаем небольшое количество растительного масла. Кисточкой хорошо промазываем дно и бока миски, выкладываем вымешанное тесто.

Миску с тестом накрываем и оставляем тесто на расстойке от 3 до 5 часов. Зависит от температуры в помещении, где будет расстаиваться тесто.

За время расстойки тесто должно утроиться в объеме, стать пористым воздушным, пышным.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Придаём тесту круглую форму.

Выкладываем заготовку в круглую форму для выпечки, покрытую пергаментом. Вместо пергамента форму можно просто хорошо промазать маслом.

Желательно, чтобы форма для выпечки имела свою крышку, если крышки нет, то её можно соорудить из фольги.

Заготовку немного присыпаем мукой, накрываем и оставляем на расстойке на 1,5 часа.

За это время заготовка должна увеличиться в объёме раза в 1,5–2.

Отправляем хлеб на выпечку в холодную духовку, устанавливаем температуру 200°С и 1 час выпекаем хлеб под крышкой, а затем ещё двадцать минут без крышки.

Выпекать такой хлеб можно также в утятнице, можно в казане либо в кастрюле с толстым дном.

Выпеченный хлеб вынимаем из формы и остужаем на решётке.

Если корочка у хлеба получится несколько жестковатой, нужно обязательно дать ему отлежаться часов 12 либо в пищевом целлофановом пакете, либо в хлебнице с плотно закрывающейся крышкой без доступа воздуха.

Молочный хлеб на закваске. Идеальный рецепт!

Очень вкусный хлеб для всей семьи! Хлеб своими руками — это самый лучший и самый вкусный хлеб.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки,
100 мл воды.

Для теста:
200 г закваски-опары,
200 мл молока,
100 мл воды,
40 г растительного масла,
1 ст. л. сахара,
2 ч. л. соли,
650 г пшеничной муки муки высшего или 1 сорта.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Закваска (опара)
В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем

стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем в миску всю закваску (опару), добавляем молоко, воду, сахар, растительное масло, просеянную муку и соль. Замешиваем тесто либо в миксере, либо в тестомесе, либо вручную. Тесто получается достаточно мягкое, немного липкое, но к рукам не пристает.

Вымешанное тесто округляем и выкладываем в миску,

смазанную небольшим количеством растительного масла.

Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке часа на 4–5.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность присыпаем мукой и выкладываем на неё тесто, скатываем тесто в колобок. Немного присыпаем тесто мукой, это нужно делать периодически по необходимости.

Разминаем тесто в лепёшку, тесто достаточно плотное и упругое, поэтому далее раскатываем его скалкой.

Раскатываем тесто в пласт не очень тонко.

Затем скатываем тесто в рулет.

Хорошо закрепляем шов и ещё немного тесто подкатываем, чтобы сгладить шов.

Сворачиваем тесто в улитку.

Выкладываем заготовку на пергамент, а затем вместе с пергаментом помещаем заготовку в форму для выпечки.

В качестве формы для выпечки рекомендуется использовать круглую форму объемом 2.5 л и высотой примерно 9 сантиметров. Например, можно использовать чугунок с такими же параметрами, либо термостойкую кастрюльку.

Заготовку расстаиваем в той же в форме, которую будем отправлять на выпечку в духовку.

Заготовку накрываем и оставляем расстаиваться на 1 час. За время расстойки заготовка должна увеличиться в объёме.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем заготовку яичным белком. Белком смазываем заготовку для того, чтобы не выпекать хлеб под паром и, кроме того, это придаст верхушке хлеба красивый цвет.

Отправляем хлеб на выпечку в хорошо разогретую духовку до 200°С минут на 50–60.

Выпеченный хлеб сразу выкладываем остужаться на решётку.

Хлеб получается с очень мягкой корочкой, мякиш у хлеба пышный, упругий. У хлеба потрясающий аромат свежеиспечённой домашней выпечки.

Пшеничный батон из теста на закваске

Это хлеб на каждый день. Хорошо подходит и к первым блюдам, и ко вторым, и для бутербродов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
30 г (примерно 2 ст. л.) пшеничного стартера 100 % влажности (закваска, находящаяся на хранении),
100 мл воды,
100 г белой пшеничной муки.

Для теста:
вся закваска (опара),
300 г белой пшеничной муки,
100 г цельнозерновой пшеничной муки,
185—200 мл воды,
20 г оливкового масла (можно заменить на любое растительное),
1/2 ст. л. тростникового или белого сахара,
1—1/2 ч. л. соли.

Для смазки:
крепкий чай.

Для посыпки:
тмин, кунжут, отруби овсяные или пшеничные

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер.

Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Добавляем в закваску (опару) воду комнатной температуры, либо охлажденную кипяченную, либо сырую отфильтрованную. Перемешиваем закваску (опару) с водой.

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), разведённую водой, добавляем соль, добавляем сахар, добавляем любое растительное масло. Хлеб будет вкуснее, если добавить нерафинированное масло. Добавляем просеянную белую пшеничную муку и пшеничную цельнозерновую.

Вымешиваем тесто в тестомесе минут 5 или вручную. Если вымешивать это тесто вручную, то время для замеса нужно увеличить раза в 3.

Правильно вымешанное тесто должно быть однородным и эластичным, мягким, но при этом не липнуть к рукам.

Тесто округляем, не обязательно для этого выкладывать тесто на рабочую поверхность, можно это делать прямо на весу, и выкладываем в миску, смазанную растительным маслом.

Накрываем тесто, чтобы оно не заветривалось и оставляем на расстойке примерно на 3–4 часа.

В середине расстойки делаем тесту 1 обминку. Обминку делаем методом растягивания теста и складывания. Берём тесто за один край, растягиваем его и складываем к середине или к противоположной стороне. И так — по кругу.

По окончании обминки тесто нужно обязательно перевернуть на другую сторону. Это делается для того, чтобы газ, накапливающийся в тесте, не группировался в одном месте. Далее округляем тесто и одновременно выравниваем его поверхность.

Накрываем тесто и оставляем на расстойке на оставшееся время. За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме раза в 3.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную

мукой, собираем края теста к середине, переворачиваем тесто гладкой стороной вверх, придаём тесту форму шара, накрываем и оставляем для отдыха минут на 15–20.

Формовка. Окончательная расстойка

Раскатываем тесто в прямоугольный пласт. Размер пласта зависит от размера расстоечной корзины, в которой будет расстаиваться заготовка батона.

Как можно плотнее половину теста скатываем в рулет, с помощью ножа для пиццы вторую половину теста надрезаем на небольшие продольные полосы, не пересекая границы теста.

Продолжаем скатывать тесто в рулет и получаем заготовку будущего батона.

Сформованную заготовку аккуратно выкладываем на пергамент, а затем вместе с пергаментом перекладываем в расстоечную корзину, накрываем и оставляем на расстойке на 1 час.

За время расстойки заготовка должна увеличиться в объеме раза в 2.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем батон крепким чаем, это может быть и черный чай, и зеленый.

Посыпаем сверху батон тмином. Для посыпки также можно использовать и кунжут, и отруби: пшеничные и овсяные.

Выпекаем хлеб в хорошо разогретой духовке до 180 °С примерно 35 минут, до коричневатой корочки. Лучше ориентироваться на свои духовки.

Остужаем хлеб на решётке.

Пышный хлеб на закваске и кефире. Просто и легко!

Пышный, очень вкусный белый хлеб, с упругим мякишем, насыщенным и ярким ароматом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки,
100 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
500 г пшеничной муки высшего или 1 сорта (при необходимости добавить ещё 50 г муки),
350 г кефира,
1 ч. л. соли,
1 ч. л. сахара (можно без сахара),
1 белок для смазывания заготовки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Закваска (опара)
В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем

стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем в миску всю закваску (опару), добавляем кефир, соль, сахар, просеянную муку.

Замешиваем тесто либо в миксере, либо в тестомесе, либо вручную. Тесто получается достаточно мягким и липковатым.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой, ещё немного тесто подмешиваем. При необходимости дополнительно используем небольшое количество муки. Подмешиваем тесто до тех пор, пока оно практически не перестанет прилипать к рукам, но, при этом, стараемся тесто не забивать мукой, в противном случае выпечка не получится пышной.

Вымешанное тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом, немного сглаживаем поверхность теста, миску с тестом накрываем и оставляем для брожения часа на 4 или до утроения теста в объёме.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Разминаем тесто в небольшую лепёшку, затем раскатываем тесто в прямоугольный пласт толщиной примерно миллиметров 7 и скручиваем в рулет. Хорошо закрепляем шов и сворачиваем улиткой.

Выкладываем в круглую форму для выпечки. Внутреннюю поверхность формы предварительно смазываем растительным маслом и обсыпаем мукой. Рекомендуемый размер формы 18×9 см. Если взять форму большего размера, хлеб при выпечке будет расти не вверх, а в ширину.

Заготовку накрываем и оставляем для подъёма на 1,5 часа.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем свой будущий хлеб немного взбитым белком.

И отправляем на выпечку в хорошо разогретую духовку до 200 °C на 40 минут. Но лучше ориентироваться по своим духовкам.

Остужаем хлеб на решётке.

Хлеб по этому рецепту получается пышным, с достаточно мягкой корочкой, упругим мякишем, насыщенным и ярким ароматом.

Пышный сдобный хлеб на закваске

Хлеб получается шикарным, мягким, очень нежным, с пышной структурой мякиша. Я очень люблю такой хлеб с вареньем, особенно, если это домашнее варенье. С горячим ароматным чаем — это сплошное удовольствие. Обязательно испеките этот хлеб! Это очень вкусно и в магазине такой хлеб вы не купите.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
30 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартера),
100 мл воды,
100 г пшеничной муки высшего сорта.

Для теста:
200—230 г закваски (опары),
400 г пшеничной муки высшего сорта,
75 мл воды,
3 яйца (135 г),
10 г соли,
25 г сухого молока,
35 г сахара,
75 г размягченного сливочного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В миску выкладываем просеянную муку, закваску (опару), добавляем воду. В отдельной миске перемешаем 3 куриных яйца и от 3 яиц отмеряем 135 грамм.

Выкладываем яйца в дежу тестомеса.

Оставшаяся яичная масса пойдет на смазку заготовок перед выпечкой.

Сюда же добавляем сухое молоко, соль, сахар.

Замешиваем тесто либо в миксере, либо в тестомесе, либо вручную. Тесто получается достаточно мягкое и липковатое.

В конце замеса добавляем в тесто размягченное сливочное масло.

Всё перемешиваем до тех пор, пока масло полностью не соединится с тестом.

Вымешанное тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом, немного сглаживаем поверхность теста.

Миску с тестом накрываем и оставляем для брожения на 3–4 часа или до утроения теста в объёме.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность присыпаем мукой и выкладываем на нее тесто.

Собираем тесто в шар, делаем это аккуратно стараясь тесто сильно не обминать.

Далее приступаем к формовке хлеба. Делим тесто на 4 равные части и каждую часть округляем, а затем отправляем в форму для выпечки. Рекомендуемая форма — квадратная форма со сторонами примерно 23–24 сантиметра.

Смазываем заготовки яичной массой, которую откладывали ранее.

Заготовки накрываем и оставляем на расстойке часа на 1,5–2.

За время расстойки заготовки увеличатся и соединятся между собой в форме в одно изделие.

Выпечка

Выпекаем хлеб в хорошо разогретой духовке до 180 °С минут 30.

Выпекаем хлеб под паром, для этого на нижний уровень духовки нужно поставить противень и перед выпечкой налить в него небольшое количество воды.

Готовый хлеб остужаем на решетке.

Пшеничный хлеб на жидком тесте на закваске

Несложный рецепт пшеничного хлеба на закваске на жидком тесте. А результат — очень вкусный хлеб с пористым мякишем и хрустящей корочкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
220 г пшеничной муки,
220 мл воды.

Для теста:
500 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
275 мл воды,
400—440 г закваски (опары),
14 г соли.

Добавки по желанию:
овсяные хлопья, вымоченные в воде и процеженные через сито,
кунжут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Закваску (опару) разводим водой. Всё аккуратно перемешиваем.

Добавляем овсяные хлопья, которые нужно предварительно

замочить в воде из расчета 1 стакан хлопьев на 3 стакана воды, оставить на несколько часов, затем измельчить блендером и процедить через сито.

Всё ещё раз аккуратно перемешиваем. Добавление овсяных хлопьев в тесто придадут хлебу дополнительный вкус. Хлеб станет ещё полезнее.

Добавляем просеянную муку, соль по вкусу и по желанию можно добавить кунжут либо белый, либо чёрный, либо смесь белого и чёрного. Опять все аккуратно перемешиваем. Кунжут обогатит хлеб полезными свойствами и придаст хлебу просто восхитительный чуть ореховый вкус.

Перемешиваем тесто до однородной консистенции. Тесто достаточно жидкое, очень липкое поэтому желательно его перемешивать не руками, а деревянной лопаткой.

Тесто накрываем и оставляем на расстойке от 4 до 5 часов или до тех пор пока тесто не удвоится-утроится в объеме.

Формовка. Окончательная расстойка

Прямоугольную форму для выпечки хлеба хорошо промазываем растительным маслом или покрываем пергаментом. Если вы не уверены в своем пергаменте, то форму лучше все-таки смазать растительным маслом. Рекомендуемый размер формы 30—35х25-30 см.

Выкладываем тесто в подготовленную форму.

С помощью небольшого кулинарного валика смазанного растительным маслом равномерно распределяем тесто по форме. Если такого валика нет, вы можете это делать руками, но обязательно смажьте их растительным маслом.

Тесто накрываем и оставляем на расстойке на 1–1,5 часа. За это время тесто должно немного увеличиться в объеме.

Выпечка

Перед выпечкой делим тесто на прямоугольники, размер прямоугольника определяйте сами.

Выпекаем хлеб в нагретой духовке при температуре 180°С минут 40–45 или до золотистой корочки.

Остужаем хлеб на решетке.

Хлеб по этому рецепту получается очень вкусным, очень ароматным, очень пористым. Этот хлеб очень удобно брать с собой, например, на пикник. Можно его не резать ножом, просто разламывать на прямоугольники. Мы любим этот хлеб есть со сливочным маслом, это очень вкусно.

Рецепт домашнего белого хлеба на закваске со всеми нюансами

Это очень вкусный хлеб и очень ароматный. У хлеба великолепная структура мякиша, довольно тонкая и, при этом, хрустящая корочка. На следующий день корочка, конечно, уже не хрустящая, но хлеб всё такой же вкусный. У нас в семье очень любят этот хлеб и я его часто пеку.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
100 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
120 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
120 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
410 мл воды,
800 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
16 г соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Закваска (опара)
В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем

стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем всю закваску (опару) в чашу миксера, добавляем воду комнатной температуры.

Если при добавлении воды в закваску (опару) закваска всплывает, то это лучший показатель того, что закваска хорошо созрела и готова к тому, чтобы на ней замешивали тесто для хлеба.

Всыпаем просеянную пшеничную муку и с помощью насадки «крюк» смешиваем все продукты на низкой скорости. Это делается для того, чтобы все ингредиенты равномерно распределились между собой.

Далее, до добавления в тесто соли, оставляем его постоять минут 30 для автолиза. Во время этого процесса тесто слегка перемешивается само по себе, становится мягче и позволяет ускорить замес.

Через 30 минут добавляем в тесто соль и продолжаем его замес, увеличив скорость миксера до средней. Замешиваем тесто в миксере примерно минут 5.

Но если вы замешиваете тесто руками, то, чтобы получить тесто эластичное, с хорошо развитой клейковиной, времени вам понадобится до 10–15 минут.

Перед тем как выложить тесто из чаши миксера, рабочую поверхность смазываем небольшим количеством растительного масла. Выкладываем тесто на рабочую поверхность и, собирая края теста к середине, округляем его. Тесто должно получиться очень мягким и нелипнущим к рукам.

Выкладываем тесто в миску гладкой стороной вверх, миску предварительно немного смазываем растительным маслом.

Тесто накрываем и оставляем на расстойке для подъема на 3 часа при комнатной температуре. Оптимальная температура воздуха для подъема теста на закваске не выше 25–27 °C.

Чтобы увеличить силу теста за время расстойки, сделаем ему 2 обминки через каждый час.

Виды обминок можно посмотреть в подразделе «Обминка» главы «Основы хлебопечения на закваске».

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Формовка. Предварительная расстойка

Рабочую поверхность немного смазываем растительным маслом и выкладываем на нее тесто.

Тесто разравниваем, затем делим на две равные части.

Каждую часть растягиваем в прямоугольник и затем скатываем в довольно плотный рулет. Каждый виток обязательно закрепляем. Края теста периодически заправляем внутрь.

Выкладываем заготовки в формы швом вниз. Формы предварительно хорошо промазываем маслом. Слегка заготовки прижимаем, чтобы полностью заполнить основание форм.

Рекомендуется использовать стандартные формы для выпечки хлеба Л10 (овальная) $215 \times 105 \times 105$ мм или Л7 (кирпичик) $220 \times 110 \times 115$мм.

Формы с заготовками накрываем и оставляем при комнатной температуре на окончательную расстойку на 3–4 часа до тех пор, пока тесто полностью не заполнит формы до самого края.

Чем лучше подойдет тесто во время расстойки, тем выше, легче и более пористым получится хлеб.

Если выпекаем хлеб без пара, то, чтобы верхушка у хлеба не порвалась, смазываем её яичным белком. Если выпекаем хлеб с паром, то нужно поставить на донышко духовки термостойкую ёмкость с невысокими краями и налить в неё стакан кипятка.

Выпекаем хлеб в разогретой духовке до 180 °С минут 55, но лучше ориентироваться по своим духовкам.

Готовый хлеб вынимаем из духовки, даём постоять несколько минут в форме, а затем выкладываем из форм на решётку и оставляем для полного остывания.

Вот такой получается хлеб. С пористой структурой мякиша и тонкой хрустящей корочкой.

Такого хлеба в магазинах не бывает. Белый хлеб на закваске

Белый хлеб на закваске. Такого хлеба в магазинах никогда вообще не бывает. Ароматный, пористый и очень вкусный!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
90 г пшеничной закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
90 мл воды,
90 г пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Для теста:
200 г закваски (опары), оставшуюся закваску (опару) используйте либо для хранения, либо на блины (оладьи), либо на другие цели,
430 мл воды,
700 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
12 г соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Закваска (опара)
В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем. Высыпаем просеянную

муку. Опять перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3, находиться на пике своего созревания, покрыться многочисленными пузырьками газа и иметь приятный йогуртово-сливочный аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В чашу миксера выкладываем закваску (опару), добавляем воду, добавляем просеянную муку, добавляем соль. Замешиваем тесто либо в миксере, либо руками. Тесто после замеса получается достаточным липким. Это нормально.

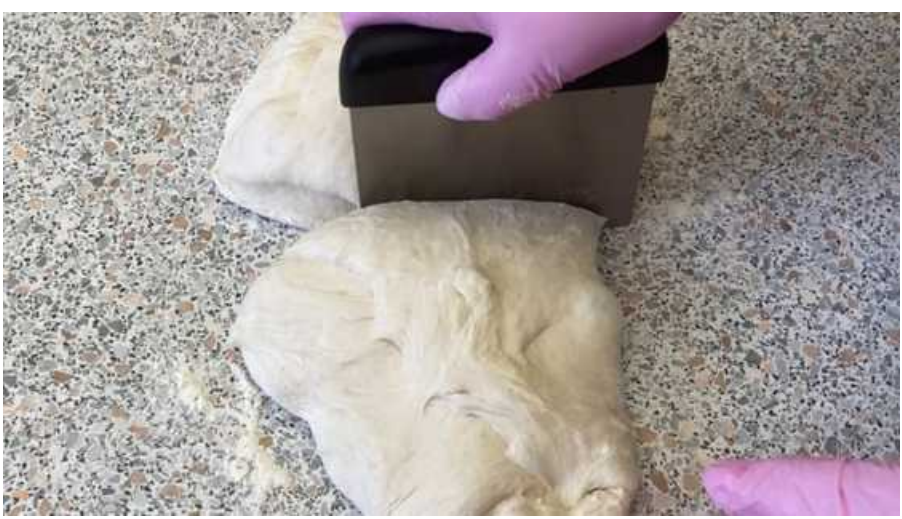
Вымешанное тесто выкладываем в миску немного смазанную растительным маслом. При помощи скребка выравниваем поверхность теста. Это можно делать и руками только руки предварительно смажьте маслом.

Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке часа на 4. За время расстойки делаем тесту через каждый час обминки методом растягивания и складывания (смотри главу «Основы хлебопечения на заквске»).

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность присыпаем небольшим количеством муки и выкладываем на неё тесто.



Делим тесто пополам.

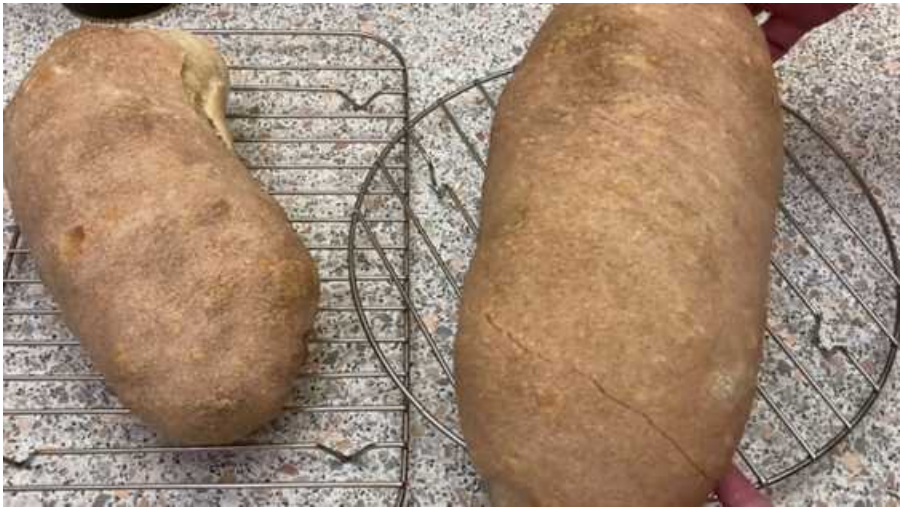
Формуем две заготовки овальной или круглой формы и выкладываем их на расстойку в расстоечные корзинки соответственно овальные или круглые.

Заготовки накрываем и оставляем на расстойке примерно на 2,5 часа.

Выпечка

Выпекаем хлеб в хорошо разогретой духовке до 200 °С минут 35–40. Лучше ориентироваться на свои духовки.

Первые 10 минут выпекаем под паром, затем пар из духовки выпускаем и дальше выпекаем хлеб без пара.



Остужаем хлеб на решётке.

Хлеб получается мягким, ароматным и с большими порами.

Хлеб белый формовой на пшеничной закваске

Белый формовой хлеб на закваске к первым, ко вторым блюдам и для бутербродов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
30 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
60 мл воды,
70 г пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Для теста:
вся закваска (опара),
380 мл воды,
650 г просеянной пшеничной муки высшего или 1 сорта,
15 г соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться

в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем в миску всю закваску (опару), добавляем воду, муку и соль. Замешиваем тесто либо в миксере, либо в тестомесе, либо вручную. Тесто получается достаточно мягкое, но к рукам практически не липнет.

Вымешанное тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом, немного сглаживаем поверхность теста, миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке часа на 4.

За время расстойки делаем тесту 2 обминки с промежутком между расстойками 1,5 часа. Обминку делаем методом растягивания теста и складывания.

По окончании обминки тесто переворачиваем на другую сторону, сглаживаем его поверхность, накрываем и оставляем до следующей обминки.

За время расстойки с обминками тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность немного присыпаем мукой. Выкладываем тесто на рабочую поверхность и, собирая края теста к середине, тесто округляем, а затем делим его на две равные части. Это будут заготовки двух буханочек хлеба.

Каждой заготовке придаём овальную форму и выкладываем в формы для выпечки. Классические формы для этого хлеба — стандартные формы «кирпичиком». Формы предварительно нужно смазать маслом или антипригарной эмульсией.

Формы с заготовками накрываем и оставляем для подъёма теста часа на 2–3.

Проверить готовность теста к выпечке можно следующим образом. Нажать пальцем на тесто и:

— если тесто очень медленно поднимается после

надавливания на него пальцем, значит оно готово к выпечке.

— если тесто вообще не поднимается после надавливания на него пальцем, значит тесто перебродило.

— если тесто поднимается быстро после надавливания на него пальцем, значит оно не готово к выпечке.

Выпечка

Посыпаем заготовки небольшим количеством муки и отправляем на выпечку в разогретую духовку до 200 ˚С примерно минут на 50. Выпекаем без пара.

Если после выпечки в формах бока у хлеба не подрумянились, вынимаем хлеб из форм и выпекаем в духовке ещё минут 10. Лучше ориентироваться по своим духовкам.

Остужаем хлеб на решётке.

Хлеб молочный на закваске из пшеничной муки высшего сорта

Нежный хлеб, с воздушным упругим, волокнистым мякишем и очень вкусный.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
30 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
90 г пшеничной муки высшего сорта,
90 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
500 г пшеничной муки высшего сорта,
250 мл молока,
50 мл растительного масла,
1 ч. л. соли,
1 ч. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Закваска (опара)
В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем в миску всю закваску (опару), добавляем молоко, растительное масло, сахар, соль, просеянную муку. Замешиваем тесто либо в миксере, либо в тестомесе, либо вручную. Тесто получается достаточно мягкое и липковатое.

Вымешанное тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом, немного сглаживаем поверхность теста, миску с тестом накрываем и оставляем для брожения на 3–5 часов или до утроения теста в объёме.

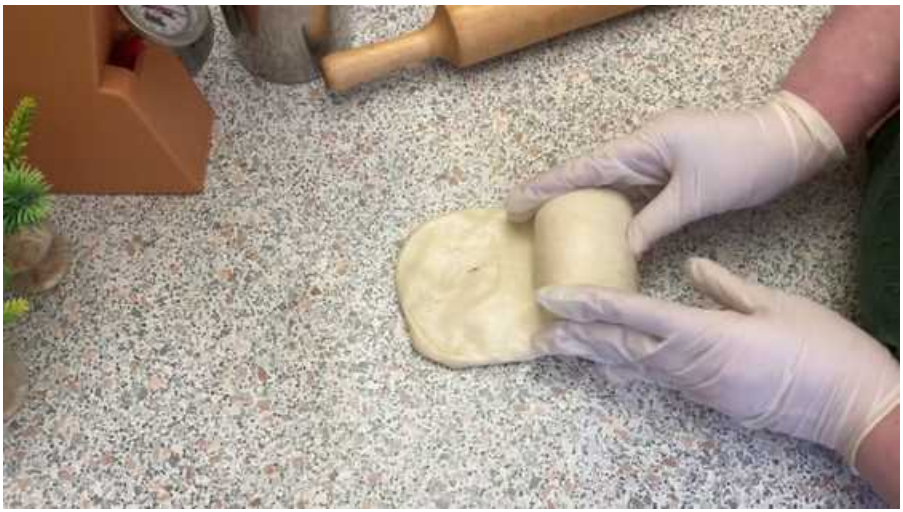
Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность немного смазываем растительным маслом.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность и, собирая края теста к середине, тесто округляем, а затем делим его на 3 равные части и каждую часть округляем.

Каждую часть теста формуем в батончик.

Батончик раскатываем в овальную форму размером 30×10 см.



А затем скатываем в рулет.

Выкладываем рулеты швом вниз в форму для выпечки, покрытую пергаментом.

Примерный рекомендуемый внутренний размер формы 24 × 13 см.

Форму с заготовками накрываем и оставляем на расстойке на 1,5–2 часа.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем заготовку немного взбитым яйцом, по желанию посыпаем кунжутом.

Выпекаем в разогретой духовке до 180 ˚С 35 минут. Но лучше ориентироваться по своим духовкам.

Остужаем хлеб на решётке.

Хлеб получается нежным, с воздушным, упругим, волокнистым мякишем и очень вкусным.

Хлеб на закваске в рукаве. Безопарное ночное тесто на закваске

Хлеб в рукаве для запекания — это просто и не нужно специальных форм, и получается всегда идеальный. Корочка у хлеба хрустящая, а внутри пористый мякиш. Отлично подходит такой хлебушек и к первым блюдам, и ко вторым блюдам, и на бутерброды к завтраку.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2—3 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
320 мл воды,
600 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ч. л. с горкой соли,
20—30 г растительного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тесто. Предварительная расстойка

Для замеса теста перемешиваем стартер, воду, растительное масло (рекомендуемое масло — оливковое), просеянную пшеничную муку, соль.

Замешиваем тесто либо в тестомесе, либо в миксере, либо вручную.

В машине тесто замешивается минут 5. Если изначально

тесто будет замешиваться без машины, вручную, то месить его нужно примерно минут 10.

Тесто после вымешивания должно получиться средней консистенции клейковины, гладким, практически не липнуть к рукам, но при этом оставаться мягким.

Выкладываем тесто в миску, немного смазанную растительным маслом. Сверху на тесто можно капнуть несколько капель масла, чтобы тесто сохраняло влагу в процессе расстойки поскольку оно будет расстаиваться всю ночь.

Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке минимум на 8 часов.

Формовка. Окончательная расстойка

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме раза

в 3.

Рабочую поверхность присыпаем мукой, выкладываем тесто на рабочую поверхность.

Ещё немного тесто подмешиваем, собирая его края в середину. Готовое тесто округляем и делим пополам, это будут две заготовки булок хлеба.

Каждую часть теста скатываем в колобок.

Придаём тесту желаемую форму, ту, которую хотим видеть в готовом хлебе.

Выкладываем заготовки в рукав для выпечки, хорошо закрепляем концы рукава и далее отправляем на противень. Оставляем заготовки на расстойке на 1,5–2 часа. За это время заготовки должны увеличиться в объеме минимум в 1,5 раза.

Выпечка

Отправляем заготовки на выпечку в холодную духовку, выставляем температуру 180°С и выпекаем хлеб минут 45. Лучше ориентироваться по своим духовкам.

После выпечки хлеб нужно сразу же освободить от рукава. Делайте это очень аккуратно, чтобы не обжечься.

Остужать хлеб желательно на решётке, в крайнем случае, если нет решётки, остужайте на доске.

Хлеб получается румяным, ароматным, с хрустящей корочкой. Если для кого-то корочка у хлеба покажется жестковатой, то подержите хлеб в целлофановом пищевом пакете часов 12, либо в хлебнице, в керамической или глиняной, где нет доступа воздуха. Хлеб станет гораздо мягче, правда без хрустящей корочки.

Хлеб с оливками на закваске

Замечательно вкусный хлеб, очень ароматный, с потрясающей тонкой хрустящей корочкой и пористым мякишем.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
30 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 мл воды.

Тесто:
вся закваска (опара),
260 мл воды,
30—40 г оливкового масла,
90—100 г оливок,
250 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
200 г пшеничной цельнозерновой муки,
1 ч. л. соли без верха.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания

до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем всю опару в чашу миксера, сюда же добавляем воду, растительное масло, просеянную муку и соль.

Перемешиваем тесто на небольшой скорости миксера до состояния, когда мука впитает в себя всю жидкость и далее на этом этапе выкладываем в тесто оливки.

Замешиваем тесто минуты три-четыре на средней скорости миксера.

Тесто в итоге должно получиться очень мягким и очень липким. Это нормально.

Оставляем тесто расстаиваться в чаше миксера, немного сгладив его поверхность.

Чашу с тестом накрываем и оставляем на расстойке на 4 часа.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Тесто для этого хлеба должно быть мягким.

Дополнительно добавлять в тесто муки не желательно. Чем тесто мягче, тем более пористый будет мякиш у хлеба.

Выкладываем тесто в круглую форму для выпечки.

В качестве формы можно использовать сковороду со съемной ручкой.

Рекомендуемый размер круглой формы — 24 см.

Аккуратно разравниваем тесто по форме, сглаживаем поверхность (можно рукой, предварительно смазав руку растительным маслом).

Тесто накрываем и оставляем на расстойке часа на 1,5–2. За время расстойки тесто должно несколько увеличиться в объёме.

Выпечка

Выпекаем хлеб в разогретой духовке до 200ºС первые 30 минут под крышкой и примерно 20 минут без крышки. Но лучше ориентироваться по своим духовкам. Процесс выпечки обязательно контролируем.

В качестве крышки можно использовать какую-нибудь круглую форму для выпечки соответствующего размера или соорудить крышку из фольги.

Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

Вот такой пористый мякиш получается у хлеба.

Хлеб «Праздничный» на закваске

Лёгкий рецепт белого, пышного хлеба. Можно выпечь на Новый Год или Рождество. Порадуйте своих близких праздничным и вкусным домашним хлебом!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
30 г пшеничной закваски 100 % влажности (примерно 2 ст. л.), находящейся на хранении (стартер)
125 мл воды,
125 г пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Для теста:
200 г закваски (опары),
600 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
320 мл воды,
4 ст. л. растительного масла,
2 ч. л. без горки соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем. Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания

до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3, находиться на пике своего созревания, покрыться многочисленными пузырьками газа и иметь приятный йогуртово-сливочный аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В глубокую миску выкладываем закваску (опару), добавляем воду, добавляем растительное масло, просеиваем муку, добавляем соль.

Начинаем замес теста сначала при помощи деревянной лопатки, когда мука впитает в себя практически всю воду, продолжаем замес на рабочей поверхности, немного присыпанной мукой. На замес теста может уйти примерно минут 15.

Вымешанное тесто должно быть со средне-развитой клейковиной, не липнущее к рукам.

Выкладываем тесто в миску, миску предварительно нужно смазать небольшим количеством растительного масла. Тесто накрываем и оставляем на расстойке часа на 4–5 или до утроения его в объёме.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность немного присыпанную мукой.

Скатываем тесто в колобок и выкладываем в круглую форму для выпечки. Форму нужно покрыть пергаментом либо смазать растительным маслом.

Заготовку накрываем и оставляем на расстойке на 1–1,5 часа.

Перед выпечкой сначала присыпаем заготовку мукой.

Затем очень аккуратно с помощью кисточки смахиваем муку с заготовки.

Выкладываем на заготовку трафарет с любым рисунком праздничного настроения. Трафарет можно либо купить готовый, либо сделать самим из бумажного полотенца или салфетки.

Посыпаем трафарет мукой, лучше это делать через ситечко.

Далее очень аккуратно, чтобы контур у рисунка был четким, снимаем трафарет с заготовки.

Выпечка

Выпекаем хлеб в хорошо разогретой духовке до 200°С минут 40–50. Лучше ориентироваться по своим духовкам.

Выпеченный хлеб сразу же выкладываем на решётку и оставляем до полного остывания. Когда хлеб полностью остынет, можно переложить его на доску, нарезать на порционные кусочки и подавать к столу. У хлеба мелкопористый, упругий мякиш. Хлеб ароматный и очень вкусный, а благодаря рисунку, хлеб выглядит красивым и нарядным.

Чесночный хлеб на закваске. Испечёте один раз — будете печь всегда!

Быстрый в приготовлении чесночный хлеб — это чудесная добавка к любому блюду с ярким, но ненавязчивым восхитительным чесночным ароматом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
30 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
110 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
110 мл воды.

Для теста:
150 г закваски (опары),
160 мл молока,
1 яйцо (категория С1),
3 ст. л. сахара,
370 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1/2 ч. л. соли,
30 г растительного масла.

Чесночная начинка:
растительное масло,
2—3 зубчика чеснока,

свежая зелень,
1/2 ч. л. соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В миску выкладываем закваску (опару), добавляем к опаре молоко яйцо, сахар, просеянную муку и соль.

Замешиваем тесто сначала с помощью деревянной лопатки до тех пор, пока мука не вберёт в себя практически всю жидкость, а затем добавляем растительное масло и замешиваем до тех пор, пока масло полностью не впитается в тесто.

Смазываем рабочую поверхность небольшим количеством масла, выкладываем тесто на рабочую поверхность и продолжаем его замес руками до гладкости и эластичности.

Выкладываем тесто в миску, немного смазанную растительным маслом. Тесто также смазываем растительным маслом.

Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке часов на 5.

За это время тесто должно увеличиться в объёме раза в 2,5–3.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность смазываем растительным маслом и выкладываем на неё тесто.

Собирая края теста к середине, округляем его, переворачиваем швом вниз и разминаем в лепёшку. Далее растягиваем тесто в прямоугольный пласт толщиной примерно 5–7 миллиметров и опять переворачиваем гладкой стороной вниз.

Выкладываем на тесто чесночную начинку и равномерно распределяем начинку по тесту.

Этого количества начинки достаточно, чтобы передать хлебу яркий, но ненавязчивый восхитительный чесночный аромат.

Скатываем тесто с начинкой в рулет.

Перекладываем рулет на пергамент швом вниз, промазываем со всех сторон растительным маслом и затем делим рулет на поперечные части. Можно разрезать рулет на более тонкие поперечные части, можно на более толстые. Количество частей определяем по желанию.

Вместе с пергаментом выкладываем заготовку в форму для выпечки хлеба.

Заготовку накрываем и оставляем на расстойке часа на 1,5. За время расстойки заготовка должна несколько увеличиться в объёме.

Выпечка

Выпекаем хлеб в разогретой духовке до 200ºС минут 30–35. Лучше ориентироваться по своим духовкам. Процесс выпечки обязательно контролируем.

Остужаем хлеб на решётке.

Так он остужается равномерно со всех сторон и снизу не образовывается конденсат. Если нет решетки, подкладываем под хлеб полотенце, чтобы полотенце вбирало в себя всю лишнюю

влагу, которая образовывается при остывании хлеба.

Булочки

Булочки с мясной начинкой. Шикарное тесто на закваске!

Очень вкусные и сочные булочки из шикарного теста на закваске, с мясной начинкой, приготовленные собственными руками, обязательно порадуют всю семью. К обеденному столу. И вкусно, и сытно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта
100 мл воды

Для теста:
вся закваска (опара),
250 мл молока,
40—50 мл растительного масла,
1 яйцо,
2 ст. л. сахара,
1/2 ч. л. соли,
550 г пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Для начинки:
500 г фарша индейки,

1 большая луковица,
моцарелла (не обязательно),
свежая зелень, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару).

Добавляем к закваске молоко, добавляем растительное масло, вбиваем яйцо, добавляем сахар, соль, просеянную муку.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) или вручную. При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную небольшим количеством муки. Правильно вымешанное тесто должно получиться мягким, гладким, эластичным, податливым и в то же время упругим.

Выкладываем тесто в миску смазанную растительным маслом и также стараемся обмазать маслом всю поверхность теста.

Миску с тестом накрываем и оставляем тесто расстаиваться часа на 4–5.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме минимум в 2 раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность присыпанную мукой. Тесто округляем, немного присыпаем его мукой и далее делим тесто на 12 частей.

Каждый кусочек теста округляем и скатываем в шарик.

Каждый шарик присыпаем мукой и раскатываем в лепёшку диаметром примерно 8—10 см.

В середину лепёшки выкладываем начинку.

Для начинки обжариваем фарш из индейки с луком и зеленью до полуготовности.

Начинки выкладываем столько, сколько поместится. При желании также можно добавить немного моцареллы.

Собираем края лепёшки вокруг начинки в узелок и хорошо закрепляем шов.

Заготовки булочек выкладываем на противень швом вниз. Противень предварительно покрываем пергаментом или смазываем маслом. Пергамент должен быть качественным, чтобы булочки к нему не прилипли.

Накрываем заготовки кухонным полотенцем или пищевой плёнкой и оставляем на расстойке на 1,5 часа.

За время расстойки заготовки должны несколько увеличиться в объёме.

Выпечка

Перед выпечкой заготовки смазываем взбитым яйцом, по желанию заготовку можно посыпать кунжутом.

Отправляем заготовки на выпечку в разогретую духовку до 200 °C на 25–35 минут. Лучше ориентироваться по своим духовкам.

Даем булочкам остыть, но не полностью, они вкусные именно в тёплом состоянии.

Булочки с сыром. Тесто на закваске

Большие, очень вкусные булочки. Мякиш воздушный, корочка тонкая, хрустящая и совсем немного сырной начинки для оттенка вкуса.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
90 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
90 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
500 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
2 яйца,
150 мл воды или молока,
50 г растительного масла или растопленного сливочного масла,
щепотка соли,
1 ст. л. сахара.

Для начинки:
любой полутвёрдый сыр по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару).

Добавляем воду или молоко, добавляем яйца, растительное

или сливочное масло, сахар, просеянную муку. На кончике ножа добавляем соль.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) или вручную. При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

После замеса тесто округляем и выкладываем в миску, смазанную небольшим количеством растительного масла.

Миску с тестом накрываем и оставляем тесто расстаиваться часа 4–5. За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме минимум в 2 раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность немного смазанную растительным маслом.

Тесто округляем, а затем делим его на 4 равные части.

Берём один кусочек теста и раскатываем его в тонкий квадрат.

Затем складываем ещё раз пополам и затем ещё раз пополам, и последний раз пополам. После каждого складывания смазываем поверхность теста маслом. Такие же действия проделываем со всеми кусочками теста.

Подготовленные кусочки теста выкладываем на доску, накрываем, чтобы тесто не заветривалось и оставляем для отдыха минут на 30.

После отдыха берем один кусочек теста и раскатываем его в полоску шириной примерно 8 см и длиной примерно 20 см.

Вдоль длинной стороны выкладываем небольшие брусочки сыра.

Накрываем сыр и прижимаем пальцем край теста.

Тесто, оставшееся свободным, нарезаем на перпендикулярные к начинке полоски толщиной 1–1,5 см. Края теста не пересекаем.

Сворачиваем тесто рулетом по направлению от начинки к полоскам.

Скручиваем рулет прописной буквой «*г*» и закрепляем концы.

Заготовки булочек выкладываем на противень, покрытый пергаментом.

Заготовки накрываем и оставляем на расстойке 1,5 часа.

Выпечка

Перед выпечкой посыпаем заготовки тёртым сыром и отправляем на выпечку в разогретую духовку до 180 ˚С минут на 35. Процесс выпечки обязательно контролируем.

Булочки готовы, когда их верхушки покроются золотистой корочкой.

Даём булочкам минут пять полежать на противне и затем выкладываем на решётку.

Остужаем булочки не полностью и подаём к столу. Булочки очень вкусные пока ещё теплые.

Воздушные булочки на закваске с сырной посыпкой

Мягкие, нежные, воздушные булочки с хрустящей корочкой, с сырной посыпкой. Пожалуй это одни из лучших булочек из тех, которые я когда-либо пекла.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
1 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
90 г пшеничной муки высшего или 1 сорта
90 мл воды

Для теста:
вся закваска (опара)
500 г пшеничной муки высшего или 1 сорта
160 мл молока или воды
2 яйца
50 г растительного или растопленного сливочного масла
1 ст. л. сахара
щепотка соли

Для сырной посыпки:
70 г пшеничной муки высшего или 1 сорта
50 г сливочного масла

50 г тертого сыра
30 г сухого молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем закваску (опару) в дежу тестомеса (миксера), добавляем молоко или воду, добавляем растительное масло, можно заменить на растопленное сливочное масло, добавляем сахар или сахар со вкусом ванили.

Сахар со вкусом ванили домашнего приготовления делается совсем просто: в ёмкость, где будет храниться сахар, положите пару палочек ванили и через несколько дней сахар пропитается вкусом и ароматом ванили.

Добавляем просеянную пшеничную муку высшего или 1 сорта и на кончике ножа добавляем соль.

Тесто также можно замешивать и вручную. При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

Рабочую поверхность смазываем растительным маслом в небольшом количестве, выкладываем вымешанное тесто и ещё немного его подмешиваем. Тесто очень мягкое, но благодаря маслу, которым мы смазали рабочую поверхность, месить тесто не составит никакого труда. Подмешиваем тесто до однородности, эластичности и гладкости.

Выкладываем тесто в миску, немного смазанную растительным маслом.

Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке часа на 3–5. Время расстойки зависит от температуры, при которой тесто будет расстаиваться.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, округляем его. При необходимости, чтобы тесто не липло к рукам, смазываем руки и рабочую поверхность небольшим количеством растительного масла.

Тесто округляем и делим на 12 частей. Чтобы булочки были одинакового размера, кусочки теста желательно взвешивать.

Каждый кусочек теста округляем и выкладываем на доску, присыпанную мукой.

Заготовки накрываем, чтобы они не заветривались и оставляем для отдыха.

И пока заготовки отдыхают, приготовим сырную посыпку.

Для посыпки хорошо перемешиваем муку, сливочное масло и сухое молоко.

Добавляем натёртый твёрдый сыр.

Можно смесь немного посолить, если сыр не очень соленый, опять всё хорошо перемешиваем.

Сырную посыпку можно использовать и для сладких булочек и для несладких. Если посыпку готовить для сладких булочек, то можно в эту посыпку дополнительно добавить сахар по своему вкусу.

Для завершения формовки заготовки нужно обмакнуть в воду и обильно обсыпать сырной посыпкой.

Помещаем булочки на противень, предварительно покрытый пергаментом.

Булочки накрываем и оставляем на расстойке на 1–1,5 часа.

Выпечка

Выпекаем булочки в хорошо разогретой духовке до 180 ˚С минут 20–30 до золотистого цвета. Лучше ориентироваться на свои духовки. Процесс выпечки нужно обязательно контролировать.

Остужаем булочки на противне, на котором они выпекались, затем булочки перекладываем в корзинку или на блюдо и подаём к столу.

Домашние булочки пряные постные на закваске

Такие вкусные пряные булочки подойдут не только к первым блюдам, но и к сладкому чаю или кофе.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
200 г ржаной муки,
250 мл воды комнатной температуры.

Для теста:
вся закваска (опара),
550 г пшеничной цельнозерновой муки,
200 мл воды,
1 ст. л. тмина,
½ ст. л. соли.

Для масляной суспензии:
растительное масло + вода в равных пропорциях.

Дополнительно:
кукурузная мука для обсыпки формы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем ржаную муку. Перемешиваем до тех пор, пока не останется сухой муки.

Накрываем и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа и находиться на пике своего созревания.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару),

добавляем воду, все хорошо перемешиваем, выкладываем пшеничную цельнозерновую муку, тмин, соль.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) или вручную. При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

Тесто после замеса должно получиться достаточно мягким, но не липнущим к рукам.

Поскольку мука у всех разная, при необходимости, можно подкорректировать гидратацию теста.

Вымешанное тесто округляем и выкладываем в миску смазанную растительным маслом.

Накрываем тесто, чтобы оно не заветривалось и оставляем на

расстойке на 3–4 часа.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме раза в 2–3.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность слегка присыпаем мукой и выкладываем на неё тесто. Тесто немного подкатываем, а затем придаем ему форму цилиндра.

Далее делим тесто на 15 равных частей.

Формуем заготовки булочек классической круглой формы, для этого каждый кусочек теста скатываем в шарик.

Дополнительно подкатываем заготовки, чтобы придать будущим булочкам более круглую форму и ровную, гладкую поверхность.

Противень застилаем пергаментом и посыпаем сверху немного кукурузной мукой.

Кукурузная мука при выпечке придаст булочкам дополнительный аромат.

Выкладываем заготовки булочек на противень, при помощи ножа наносим на будущие булочки небольшие зарубки.

Противень с булочками накрываем и оставляем для подъёма часа на 2.

За время расстойки заготовки должны несколько увеличиться в объёме.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем булочки масляной суспензией, при желании посыпаем кунжутом или тмином.

Выпекаем булочки в разогретой духовке до 180 ˚С минут 30 до румяной корочки.

Остужаем булочки на решётке.

Остывшие булочки перекладываем в плетеную корзинку. Структура мякиша у булочек мелкопористая, булочки очень ароматные и приятно пахнут тмином.

Домашняя сдобная выпечка на закваске булочек и плетёнки из трёх полос

Просто невероятная сдобная выпечка: много изюма, шикарный пористый мякиш, тонкая хрустящая корочка. Такая выпечка долго на столе не задерживается.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
50 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
160 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
160 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
200 мл воды или молока,
600 г пшеничной муки высшего или 1 сорта (±2 ст. л.),
1 ст. л. глюкозного сиропа или сахара,
1 ч. л. соли,
2 яйца,
50 г растительного масла или растопленного сливочного, но не горячего.

Для начинки:
250—300 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в

тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару).

Добавляем воду или молоко, растительное масло либо растопленное, но не горячее сливочное масло. Добавляем сахар. Вместо сахара можно использовать глюкозный сироп. Глюкозный сироп в хлебопечении улучшает условия брожения теста, придает пористость и хороший вкус изделиям, препятствует черствению выпечки, добавляется в тесто в пропорции 2–4 % к муке.

Всыпаем просеянную муку. Добавляем соль для дополнительного вкуса. Выкладываем изюм, предварительно замоченный в кипятке минут на 5.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) или вручную. При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем

при замешивании в тестомесе (миксере).

Тесто получается липковатым и очень мягким. Такое неплотное тесто и должно быть для этих булочек. Если тесто получается чересчур жидковатым, так как мука у всех разная, можно скорректировать его гидратацию, добавив немного муки.

Выкладываем тесто в миску, миску предварительно хорошо промазываем маслом. Сглаживаем поверхность теста, накрываем и оставляем на расстойке на 4 часа.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность слегка присыпаем мукой и выкладываем на неё тесто. Тесто округляем и делим на 2 равные части.

Каждую часть округляем.

Одну часть теста делим на 12 равных кусочков. Каждый кусочек округляем и скатываем в шарик. Это будут булочки. Каждый шарик подкатываем, чтобы выровнять его поверхность и придать будущим булочкам более круглую форму.

Из второй части теста можно также сформовать заготовки для булочек, а можно сформовать, например, плетёнку из трёх полос.

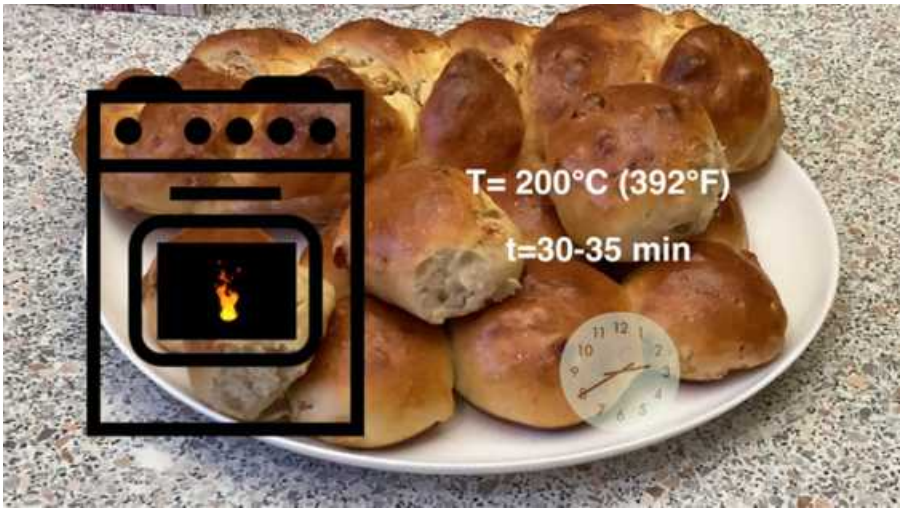
Заготовки выкладываем на противень. Противень предварительно покрываем пергаментом или смазываем маслом. Пергамент должен быть качественным, чтобы выпечка к нему не прилипла.

Накрываем заготовки кухонным полотенцем или пищевой плёнкой и оставляем на расстойке на 1,5–2 часа.

За время расстойки заготовки должны несколько увеличиться в объёме.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем заготовки немного взбитым яйцом.



Отправляем заготовки на выпечку в разогретую духовку до 200 °C минут на 30–35. Лучше ориентироваться на свою духовку.

После выпечки, когда булочки и плетёнка остынут, выкладываем их на блюдо и подаём к столу.

Постные булочки к чаю на закваске со сливовой начинкой

Очень вкусные булочки, прекраснейший вариант не только для тех кто соблюдает посты, но и для тех кто ещё к такому решению не пришёл.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 мл воды.

Для теста:
450 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
50 г пшеничной цельнозерновой муки,
260 мл воды,
65 г растительного масла,
100 г сахара,
1/2 ч. л. соли,

Для начинки:
свежие или замороженные сливы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару).

Добавляем воду, растительное масло, сахар, муку двух видов

и соль.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) или вручную. При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

Вымешанное тесто округляем и выкладываем в миску.

Накрываем и оставляем на расстойке на 3–4 часа.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность слегка смазываем растительным маслом и выкладываем на нее тесто. Скатываем тесто в колобок.

Делим на 12 равных частей, каждый кусочек округляем и скатываем в шарик.

Каждый шарик растягиваем в небольшую не очень тонкую лепёшку.

В середину лепёшки выкладываем свежую или замороженную сливу предварительно освободив её от косточки. Если сливы большого размера, то делим их на половинки.

Собираем края лепёшки вокруг начинки в узелок и хорошо закрепляем шов.

Подкатываем заготовки, чтобы выровнять поверхность и придать будущим булочкам более круглую форму.

Заготовки булочек выкладываем на противень швом вниз. Противень предварительно покрываем пергаментом или смазываем маслом. Пергамент должен быть качественным, чтобы булочки к нему не прилипли.

Накрываем заготовки кухонным полотенцем или пищевой плёнкой и оставляем на расстойке на 1,5 часа.

За время расстойки заготовки должны несколько увеличиться в объёме.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем заготовки растительным маслом, смешанным с водой в равных количествах.

Отправляем булочки на выпечку в разогретую духовку до 200 °С минут на 20.

После выпечки, когда булочки остынут, выкладываем их на блюдо, посыпаем сахарной пудрой и подаём к столу.

Куличи

Кулич пасхальный на закваске

Куличи по этому рецепту получаются на редкость вкусными, очень ароматными, с замечательной структурой мякиша.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 мл воды.

Для теста:
вся опара,
210 мл молока,
500 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
50 г растительного масла,
100 г сахара или по вкусу,
1 яйцо,
1/2 ч. л. соли,
3 хорошие горсти изюма или по вкусу.

Для украшения:
сахарная пудра или сахарная глазурь,
пасхальная посыпка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару),

Добавляем к опаре молоко, рафинированное растительное масло, яйца, сахар, количество сахара можно увеличить по вкусу, просеянную муку, соль.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) или вручную. При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере). При необходимости в процессе замеса можно скорректировать гидратацию теста.

Тесто должно получиться очень мягким и немного липким.

Вымешанное тесто округляем и выкладываем в миску.

Накрываем и оставляем на расстойке на 3–4 часа. За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Собираем края теста к середине, чтобы придать ему округлённую форму.

Выкладываем тесто в миску, накрываем и оставляем для отдыха минут на 15.

Пока тесто отдыхает, займёмся изюмом. Заливаем изюм кипятком и даём ему настояться в кипятке минут 10.

Далее сливаем воду и подсушиваем изюм с помощью бумажного полотенца.

Отдохнувшее тесто выкладываем из миски на рабочую поверхность и разминаем руками или скалкой в большой круглый пласт.

Выкладываем на тесто изюм и равномерно распределяем его по всей поверхности теста.

Сворачиваем тесто с изюмом в рулет.

А затем аккуратно вмешиваем изюм в тесто.

Тесто с изюмом округляем и разминаем в лепёшку.

Лепёшку сворачиваем рулетом и получаем форму цилиндра.

Цилиндр делим пополам и получаем 2 заготовки куличей, которые выкладываем в формы для выпечки куличей срезом вверх. Предварительно формы хорошо промазываем маслом.

Форму рекомендуется брать такую, чтобы заготовка заняла не более, чем 2/3 части от объёма формы.

Накрываем и оставляем на расстойке до тех пор, пока тесто не поднимется до краёв форм, примерно на 2 часа, возможно меньше или больше.

Выпечка

Отправляем будущие куличи на выпечку в разогретую духовку до 180 ˚С минут на 25–35. Лучше ориентироваться на свои духовки. Готовность проверяем палочкой. Палочка должна оставаться сухой после того, как вынимаем её из середины

кулича.

Куличи вынимаем из форм и остужаем под кухонным полотенцем.

Остывшие куличи покрываем сахарной глазурью или сахарной пудрой* и посыпаем разноцветной пасхальной посыпкой.

**Сахарная глазурь* *готовится просто и на выпеченном изделии не крошится.*

К 150 г сахарной пудры, желательно просеянной, добавляем 1 чайную ложку картофельного или кукурузного крахмала и всё хорошо перемешиваем, добавляем 20 мл горячей воды, воду можно заменить на молоко, интенсивно перемешиваем, пока не получим однородную консистенцию. Добавляем 1 чайную ложку растительного масла и тщательно перемешиваем.

PYREX

Куличи «Солнечные» на закваске

Кулич потрясающе вкусный, добавка из цедры апельсина, лимона, шафрана добавила ему восхитительный аромат, янтарная тыква добавила солнечный цвет и вкус. Шикарное тесто из которого можно печь не только куличи, но и сладкие пироги, булочки, ватрушки и всё, что угодно, это зависит от вашей фантазии.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
350 г тыквы,
50 мл молока,
3 яйца,
200 г сахара,
100 г сливочного масла,
750 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 г изюма,
лимонная и апельсиновая цедра по вкусу,
щепотка шафрана.

Для украшения:
сахарная пудра или сахарная глазурь,
пасхальная посыпка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Перед приготовлением теста очищенную и нарезанную на ломтики тыкву заливаем молоком.

Ставим на плиту и тушим до мягкости на очень маленьком огне. Примерно на это уходит минут 20.

Измельчаем тыкву вместе с жидкостью до состояния пюре и оставляем остужаться.

К яйцам добавляем соль и сахар, взбиваем до тех пор, пока сахар не растворится, а яйца не побелеют.

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару), добавляем пюре тыквы, выкладываем взбитую яичную смесь, добавляем растопленное, но не горячее сливочное масло, выкладываем просеянную муку.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) или вручную. При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере). При необходимости в процессе замеса можно скорректировать гидратацию теста.

Готовое тесто должно быть достаточно мягкое и липковатое.

Тесто округляем и выкладываем в миску, смазанную маслом, накрываем и оставляем на расстойке до удвоения-утроения его в объёме, примерно часов на 4–5.

Формовка. Окончательная расстойка

Изюм заливаем стаканом кипятка и оставляем на 30 минут. Через 30 минут воду сливаем, изюм сушим на бумажном полотенце, а затем обваливаем в муке. Добавляем немного шафрана, буквально на кончике ножа. Если нет шафрана, то можно обойтись без него.

Добавляем цедру лимона и апельсина, можно сухого, можно свежего, можно только лимона или только апельсина. Всё перемешиваем.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем и затем раскатываем в прямоугольный пласт.

Выкладываем на тесто подготовленную смесь изюма с добавками.

Скатываем тесто в рулет, чтобы вся начинка оказалась внутри и ещё раз вымешиваем в тестомесе (миксере) или вручную, пока начинка равномерно не распределится в тесте.

Готовое тесто делим на столько частей, сколько у нас форм. Каждую часть теста округляем и раскладываем по формам, но не более чем на 2/3 части от объёма формы. Предварительно формы нужно хорошо смазать маслом либо на дно форм положить силиконизированную пергаментную бумагу.

Формы с тестом накрываем и оставляем на расстойке часов на 2–5 или до тех пор, пока тесто не заполнит весь объём формы.

Выпечка

Отправляем будущие куличи на выпечку в разогретую духовку до 180 °С минут на 20. Лучше ориентироваться на свои духовки. Цвет готовых куличей должен быть золотисто-коричневатым.

Готовность проверяем палочкой. Палочка должна оставаться сухой после того, как вынимаем её из середины кулича.

Выпеченные куличи освобождаем от форм и остужаем на решётке или на полотенце.

Остывшие куличи покрываем сахарной глазурью* или сахарной пудрой и посыпаем разноцветной пасхальной посыпкой.

Мякиш у куличей солнечный, а вкус и аромат никого не оставит равнодушным.

**Сахарная глазурь* *готовится просто и на выпеченном изделии не крошится. К 150 г сахарной пудры, желательно просеянной, добавляем 1 чайную ложку картофельного или кукурузного крахмала и всё хорошо перемешиваем, добавляем 20 мл горячей воды, воду можно заменить на молоко, интенсивно перемешиваем, пока не получим однородную консистенцию. Добавляем 1 чайную ложку растительного масла и тщательно перемешиваем.*

Пасхальный кулич на закваске постный (без молока и яиц)

Кулич очень вкусный, шикарное тесто, раздолье для вегетарианцев. Тут вам и булочки, и любая другая шикарная выпечка к чаю!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 мл воды.

Для теста:
вся опара,
400 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
щепотка соли,
135 мл воды,
65 г растительного масла,
75 г сахара,
1 ст. л. с верхом цедры лимона или апельсина,
100 г изюма,
50 г цукатов.

Для украшения:

сахарная пудра или сахарная глазурь,
пасхальная посыпка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару), добавляем воду комнатной температуры, добавляем любое растительное масло, вводим сахар, выкладываем просеянную муку, можно даже просеять муку раза 2, чтобы она хорошо насытилась кислородом, добавляем щепотку соли для дополнительного вкуса, добавляем столовую ложку с хорошим верхом цедры лимона или апельсина, сухую или свежую.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) или вручную. При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере). При необходимости в процессе замеса можно скорректировать гидратацию теста.

Тесто округляем и выкладываем в миску, смазанную маслом, накрываем и оставляем на расстойке до удвоения-утроения его в объёме примерно часов на 4–5.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем и затем раскатываем в не очень тонкий пласт длиной где-то 40 сантиметров и в ширину примерно 25 сантиметров.

Хорошо промазываем тесто растительным маслом, немного посыпаем сахаром, белым или коричневым, выкладываем на тесто промытый и высушенный бумажным полотенцем изюм и сразу равномерно распределяем его по тесту. Поверх выкладываем цукаты.

Как можно плотнее сворачиваем тесто в рулет.

Делим рулет пополам и получаем 2 заготовки куличей, которые выкладываем в формы для выпечки куличей срезом вверх. Предварительно формы хорошо промазываем маслом.

Форму рекомендуется брать такую, чтобы заготовка заняла не более, чем 2/3 части от объёма формы.

Обе заготовки накрываем и оставляем на расстойке на 1,5–2 часа.

За время расстойки заготовки должны увеличиться в объеме и заполнить форму.

Выпечка

Отправляем будущие куличи на выпечку в разогретую духовку до 180 °С минут на 25–35. Лучше ориентироваться на свои духовки. Чтобы верхушка у кулича сильно не зарумянилась, минут через 15 после начала выпечки прикрываем куличи пергаментом.

Готовность проверяем палочкой. Палочка должна оставаться сухой после того, как вынимаем её из середины кулича.

Выпеченные куличи освобождаем от форм и остужаем на решётке.

Остывшие куличи покрываем сахарной глазурью* или сахарной пудрой и посыпаем разноцветной пасхальной посыпкой.

У кулича получается красивый разрез с чуть влажноватой структурой мякиша.

**Сахарная глазурь* *готовится просто и на выпеченном изделии не крошится. К 150 г сахарной пудры, желательно просеянной, добавляем 1 чайную ложку картофельного или кукурузного крахмала и всё хорошо перемешиваем, добавляем 20 мл горячей воды, воду можно заменить на молоко, интенсивно перемешиваем, пока не получим однородную консистенцию. Добавляем 1 чайную ложку растительного масла и тщательно перемешиваем.*

Пасхальный кулич «Краффин» на закваске

Рецепт вкуснейшего кулича с нежным, тонковолокнистым, кружевным мякишем, сплетенным как будто из паутины. Этот кулич станет достойным украшением праздничного пасхального стола.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
50 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
50 мл воды.

Для теста:
вся опара,
410 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
150 мл молока,
1 яйцо,
2 желтка,
40 г размягченного сливочного масла,
3 ст. л. сахара или по вкусу,
1/2 ч. л. соли.

Для начинки:
80—100 г размягчённого сливочного масла,
100 г сушёной клюквы,

100 г изюма,
100 г грецких орехов или миндаля.

Для украшения:
сахарная пудра или сахарная глазурь,
пасхальная посыпка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер.

Добавляем воду.

Высыпаем муку.

Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару).

В отдельную миску выкладываем яйца, добавляем сахар, количество сахара можно увеличить по вкусу, взбиваем всё в пышную пену и всю эту пышную яичную смесь добавляем к опаре.

Сюда же выливаем молоко, добавляем размягчённое сливочное масло, сливочное масло размягчаем либо на водяной бане, либо даём ему какое-то время постоять при комнатной температуре, просеиваем муку, добавляем соль.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) или вручную. При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере). При необходимости в процессе замеса можно скорректировать гидратацию теста.

Вымешанное тесто должно быть эластичным, достаточно мягким, и, практически, не липнуть к рукам.

Тесто округляем и выкладываем в миску, смазанную маслом, накрываем и оставляем на расстойке до удвоения-утроения его в объёме примерно часов на 6.

Пока тесто расстаивается готовим начинку. Сушёную клюкву хорошо промываем под проточной водой и даём обсохнуть. Грецкие орехи измельчаем на небольшие кусочки, по желанию грецкие орехи можно заменить на миндаль.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Подкатываем тесто в колобок. Делим тесто на 2 равные части и каждую часть округляем.

Затем каждую часть раскатываем в прямоугольный пласт размером примерно 30×40 сантиметров. Щедро промазываем пласт размягченным сливочным маслом.

Посыпаем измельченными орехами, половиной от общего объема. Поверх орехов выкладываем подготовленную клюкву, также половину от общего объема.

Сворачиваем пласт теста с начинкой в рулет и затем аккуратно перекладываем его на доску, присыпанную мукой. Таким же образом формуем рулет из второй части теста и также перекладываем на доску.

Обе заготовки накрываем и оставляем для отдыха минут на 20–30.

После того, как заготовки отдохнут, каждую заготовку разрезаем острым ножом посередине вдоль, немного отступив от начала.

Затем спиралью закручиваем одну половинку рулета к его началу.

Вторую половинку рулета закручиваем спиралью, поднимая и укладывая поверх первой половинки рулета. При этом желательно, чтобы разрез рулета был с внешней стороны.

Аккуратно помещаем заготовки куличей в подготовленные формы для выпечки. Форму рекомендуется брать такую, чтобы заготовка заняла не более, чем 2/3 части от объёма формы.

Накрываем и оставляем на расстойке на 1,5–2 часа.

За время расстойки заготовки должны увеличиться в объёме и заполнить форму.

Выпечка

Отправляем будущие куличи на выпечку в разогретую духовку до 180 °С минут на 35. Лучше ориентироваться на свои духовки. Чтобы верхушка у кулича сильно не зарумянилась, минут через 15 после начала выпечки прикрываем куличи пергаментом.

Готовность проверяем палочкой. Палочка должна оставаться

сухой после того, как вынимаем её из середины кулича.

Выпеченные куличи освобождаем от форм и остужаем на решётке.

Остывшие куличи покрываем сахарной глазурью* или сахарной пудрой и посыпаем разноцветной пасхальной посыпкой.

У кулича необыкновенно красивая структура мякиша и очень ароматный, просто божественный, вкус.

**Сахарная глазурь* готовится просто и на выпеченном изделии не крошится. К 150 г сахарной пудры, желательно просеянной, добавляем 1 чайную ложку картофельного или кукурузного крахмала и всё хорошо перемешиваем, добавляем 20 мл горячей воды, воду можно заменить на молоко, интенсивно*

перемешиваем, пока не получим однородную консистенцию. Добавляем 1 чайную ложку растительного масла и тщательно перемешиваем.

Традиционные народные хлеба

Грузинский хлеб Шоти-Пури (Лаваш) на закваске

Просто невероятный хлеб! Чудо из чудес! А какой вкусный! Словами не передать.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
2 ст. л. пшеничной или ржаной закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 мл воды,
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Для теста:
вся закваска (опара),
600 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
390 мл воды,
2 ст. л. растительного масла,
14 г соли,
2 ч. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания

до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой. Перемешиваем всё до однородности.

Выкладываем разведённую закваску (опару) в дежу тестомеса (миксера), либо в миску, если замешивать тесто будем вручную.

Добавляем растительное масло. Тщательно перемешиваем.

Выкладываем просеянную пшеничную муку и соль. Замешиваем тесто до однородной консистенции. Долго замешивать тесто не нужно, так как развитие клейковины будет происходить через серию обминок методом растягивания и складывания теста.

Тесто получается примерно 70 % влажности. Оно очень липкое и очень мягкое. Такое тесто и должно быть для грузинского лаваша

Выкладываем тесто в ёмкость, предварительно смазанную растительным маслом, в которой тесто и будет расстаиваться.

Ёмкость с тестом накрываем и оставляем на 30 минут. Через 30 минут делаем тесту первую обминку методом растягивания и складывания минимум с 4-х сторон.

Далее сделаем тесту ещё три обминки через каждые 30 минут. После последней обминки дадим тесту отдохнуть минут 30 под закрытой крышкой, а затем отправим в холодильник часов на 12.

Через 12 часов достанем тесто из холодильника и, не открывая крышки, оставим при комнатной температуре на 2–3 часа. За это время тесто должно ещё увеличиться в объёме.

Формовка. Окончательная расстойка

Аккуратно переворачиваем ёмкость с тестом, чтобы тесто само постепенно выложилось из ёмкости на рабочую поверхность, щедро присыпанную мукой.

С помощью скребка соберём края теста к середине.

Когда всё тесто обваляется в муке и станет не сильно липким, растянем его руками в круглый пласт и разделим на 4 равные части.

Накроем тесто и оставим на 30 минут для отдыха.

После отдыха из каждой части теста сформуем заготовки в форме ромба. В середине заготовки сделаем небольшое круглое отверстие, чтобы при выпечке тесто не раздувалось и не превращалось в пузырь.

Выпечка

Отправляем заготовки на выпечку в разогретую духовку до 230 ˚С минут на 10–15. Процесс выпечки контролируем. Желательно этот хлеб выпекать на пекарском камне. Если камня нет, то выпекайте на противне.

Выпеченный хлеб остужаем на решётке.
Так хлеб выглядит в разрезе.

Итальянская пшеничная лепёшка (фокачча) на закваске

Фока́чча переводится буквально как «хлеб, запечённый в очаге», это очень вкусная итальянская пшеничная лепёшка. Готовить её очень просто. Один раз приготовив фокаччу своими руками, Вы обязательно захотите ещё не раз вернуться к этому замечательному хлебу.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
50 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
125 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
125 мл воды комнатной температуры.

Для теста:
вся закваска (опара),
350 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
150 мл воды,
300 г закваски (опары),
1 ч. л. соли,
1 ч. л. сахара,
1 ст. л. оливкового масла.
Для начинки:
сладкий молотый перец (паприка) по вкусу,

базилик по вкусу,
морская крупная соль по вкусу,
масляная суспензия (1 часть оливкового масла +1 часть воды).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой комнатной температуры.

В дежу тестомеса (миксера) выкладываем разведенную закваску (опару). Добавляем соль, сахар, масло.

Перемешиваем. Добавляем просеянную муку. Месим в тестомесе (миксере) 5 минут на средней скорости.

Готовое тесто выкладываем в миску, обильно смазанную оливковым маслом, округляем тесто прямо в миске.

Миску с тестом накрываем и оставляем при комнатной температуре часа на 3–5.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

После того, как тесто побродило несколько часов, выкладываем его на рабочий стол, чуть присыпанный мукой и округляем.

Делим тесто на 2 равные части. Из каждой части руками аккуратно формуем пласты одинакового размера и одинаковой толщины.

Одну часть пласта формируем прямо на пергаменте, посыпаем его паприкой и базиликом.

Второй пласт формируем на весу и бережно накладываем его на первый пласт.

Подушечками пальцев лёгкими нажатиями делаем выемки в тесте по всей поверхности.

Тесто обильно смазываем масляной суспензией. Посыпаем тесто паприкой, базиликом, крупной морской солью. Накрываем тесто плёнкой и оставляем его для расстойки на 1 час.

Выпечка

Выкладываем фокаччу вместе с пергаментом на камень для хлеба или противень в разогретую до 200°С духовку и выпекаем в течение 30 минут.

Достаем фокаччу из духовки, выкладываем на доску, поливаем оливковым маслом. Даём минут 10 постоять, затем фокаччу нарезаем и подаём к столу.

Итальянская пшеничная сырная лепёшка на закваске (ФОКАЧЧА)

На вкус этот хлеб совершенно потрясающий, мякиш пористый, рыхлый, частично пропитан сыром, корочка тонкая, пузырчатая, хрустящая. Это очень и очень вкусно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для густой закваски (опары):
50 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
110 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
40 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
350 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
140 мл воды,
30 г оливкового или другого растительного масла,
1 яйцо,
1 ст. л. сахара,
1/2 ч. л. соли.

Для начинки:
сыр по вкусу,
специи по вкусу.

Для посыпки:
специи по вкусу,
паприка по вкусу.

Дополнительно:
масляная смесь (3 ст. л. растительного масла + 2–3 ст. л. воды).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Густая закваска (опара)

К стартеру добавляем воду и пшеничную муку высшего или 1 сорта. Всё хорошо перемешиваем и в результате получаем комок густого теста, который помещаем в миску.

Миску накрываем и оставляем для созревания часов на 8—12. Удобнее всего это делать на ночь.

Через 8—12 часов закваска (опара) должна созреть и увеличиться в объеме, стать пористой, в пузырьках газа.

И теперь на этой закваске (опаре) можно замешивать тесто для всяких вкусностей.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем закваску (опару) в дежу тестомеса (миксера) или большую миску, добавляем воду, растительное масло, сахар, соль, куриное яйцо и просеянную пшеничную муку высшего или первого сорта.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере), либо вручную. Вручную тесто замешивается несколько дольше.

Тесто должно получиться достаточно мягким, но к рукам оно практически липнуть не должно. При необходимости можно подпылить тесто мукой, но старайтесь не забивать его мукой иначе ваша выпечка не получится пышной и пористой.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность и ещё немного его подмешиваем до гладкости и эластичности.

Затем выкладываем тесто в миску, смазанную небольшим количеством растительного масла.

Тесто накрываем и оставляем на расстойке на 3–4 часа или до удвоения-утроения теста в объёме.

Формовка. Окончательная расстойка

Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность, собираем края теста к середине и округляем его.

Делим тесто на две равные части и каждую часть округляем.

Одну часть раскатываем в лепёшку, при этом лепёшка не должна быть тонкой, примерно 1–1,5 сантиметра толщиной.

Выкладываем лепёшку в круглую форму для выпечки, хорошо промазанную растительным маслом.

Кончиками пальцев делаем углубления в лепёшке.

Заполняем углубления кусочками сыра.

Сверху посыпаем специями. Хорошо сюда подойдут базилик и орегано.

Раскатываем в лепёшку вторую часть теста и укладываем на первую.

Так же, как на первой лепёшке, кончиками пальцев делаем углубления по всей поверхности лепёшки.

Заготовку посыпаем специями, накрываем и оставляем на расстойке примерно на 1–1,5 часа. За время расстойки заготовка должна несколько увеличиться в объёме.

Обильно сбрызгиваем заготовку масляной смесью. Для масляной смеси берем столовую ложку оливкового масла, добавляем немного воды, всё хорошо перемешиваем и с помощью кисточки щедро сбрызгиваем заготовку масляной смесью.

Посыпаем заготовку крупной солью, белой либо гималайской. Это неотъемлемый элемент при приготовлении фокаччи, который придаст выпеченному хлебу просто изумительный вкус.

И последнее, что нужно сделать, это присыпать будущую фокаччу небольшим количеством сладкого молотого красного перца (паприкой). Паприка придаст не только дополнительный вкус и аромат хлебу, но ещё и украсит его.

Выпечка

Выпекаем фокаччу в хорошо разогретой духовке до 180 °С до румяности и красивого золотисто-коричневатого цвета, примерно 35–40 минут. Но лучше ориентироваться по своим духовкам.

Остужаем фокаччу на решётке до тёплого состояния.

Нарезаем на порционные кусочки и подаём к столу.

Матнакаш на закваске. Необыкновенно вкусный и ароматный хлеб

Матнакаш — необыкновенно вкусный и ароматный хлеб в форме толстой лепешки с характерным рисунком. Особенно хорош в свежеиспеченном виде. Я попробовала испечь этот хлеб на закваске, получился очень вкусный хлеб с эластичным крупнопористым мякишем и твёрдой хрустящей корочкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
50 г пшеничной закваски (стартера) 100 % влажности (закваска, находящаяся на хранении),
110 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
40 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
370 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
280 мл воды,
1 ч. л. соли,
1 ч. л. сахара.

Для заварки:
3 ст. л. воды,
1 ч. л. пшеничной муки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем закваску (опару) в миску, в которой будем замешивать тесто, добавляем воду, просеиваем пшеничную муку, добавляем соль и сахар.

Тесто для этого хлеба должно быть некрепким поэтому желательно замешивать его в тестомесе. Но, если нет тестомеса, замешивайте руками, но помните, что тесто должно быть достаточно жидким и желательно в него не добавлять муки больше, чем указано в рецепте.

Миску с тестом накрываем и оставляем на расстойке на 1 час.

Через час, чтобы укрепить клейковину теста, сделаем ему обминку. Обминку делаем методом растягивания теста и складывания. Берем тесто за один край, растягиваем его и складываем к середине или к противоположной стороне. И так — по кругу.

По окончании обминки тесто нужно обязательно перевернуть на другую сторону. Это делается для того, чтобы газ, накапливающийся в тесте, не группировался в одном месте. Далее округляем тесто и одновременно выравниваем его поверхность.

Накрываем тесто и оставляем на расстойке до следующей обминки.

Всего обминок делаем три раза через каждый час. После последней обминки даём тесту 30 минут отдыха.

После расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Заварка

Для заварки нужно просто соединить холодную воду с пшеничной мукой, тщательно всё перемешать, чтобы не осталось комочков, а затем любым удобным способом прогреть смесь до состояния киселька.

Формовка. Окончательная расстойка

Готовое тесто выкладываем на противень, застеленный пергаментом. Пергамент, или это может быть бумага для выпечки, должны быть очень хорошего качества, чтобы после выпечки не пришлось есть хлеб вместе с бумагой.

Тесто для матнакаша достаточно жидкое поэтому руки хорошо смазываем растительным маслом, а затем приступаем к растягиванию теста придавая ему форму овала.

После придания тесту овала, наносим на заготовку характерный для матнакаша рисунок. Для этого ребром ладони нужно пройтись по всей линии овала, заходя внутрь на 2–3 сантиметра таким образом, чтобы получился ещё один овал внутри.

Внутри второго овала ребром ладони делаем три параллельные бороздки.

Затем на поверхность заготовки наносим мучную заварку, которую мы заранее приготовили.

Заготовку накрываем и ставим на окончательную расстойку на 1–1,5 часа.

После расстойки еще раз пальцами проходимся по бороздкам, чтобы во время выпечки границы бороздок не стерлись и рисунок хлеба сохранился.

Выпечка

Выпекаем хлеб при температуре 220°С минут 25. Несколько раз за время выпечки сбрызгиваем бока духовки водой, чтобы внутри образовывался пар и хлеб выпекался на пару. Также для этой цели можно установить противень с водой в самый низ духовки.

На стол подаём хлеб с пылу, с жару. Очень вкусный и очень ароматный хлеб с твёрдой корочкой и эластичным крупнопористым мякишем.

Нормандский яблочный хлеб на закваске

Пошаговый рецепт невероятно вкусного нормандского яблочного хлеба.

Рецептура хлеба была разработана в Нормандии (Франции), где выращивают яблоки. Этот хлеб прекрасно сочетается со всеми видами супов и салатов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для густой закваски (опары):
35 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
180 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
110 мл воды.

Для теста:
вся густая закваска (опара),
720 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 г цельнозерновой пшеничной муки,
230 мл воды,
340 мл яблочного сидра,
20 г соли,
150 г яблок сушенных.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Густая закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать густая закваска, выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку… Замешиваем достаточно густое тесто.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания на 12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой с приятным ароматом.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску, добавляем воду комнатной температуры. Помимо воды мы будем использовать яблочный сидр, фильтрованный или нефильтрованный.

Выкладываем просеянную пшеничную муку, пшеничную цельнозерновую муку, добавляем соль.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) или вручную.

Далее нам нужно будет добавить в тесто сушёные яблоки. Яблоки нужно очистить от кожицы, от косточек, нарезать на пластины и подсушить в духовке при температуре 120 ˚С.

Добавляем сушёные яблоки в тесто и продолжаем замес до их равномерного распределения в тесте.

Расстаиваем тесто в деже тестомеса (миксера) либо в миске. Немного выравниваем поверхность теста, накрываем и оставляем на расстойке часа на 3–4.

Через час сделаем тесту обминку методом растягивания и складывания.

Прямо в миске берём один край теста, максимально его вытягиваем и складываем к середине. И так — по кругу. В завершение тесто переворачиваем швом вниз и немного выравниваем поверхность теста. Тесто накрываем и оставляем на расстойке на оставшееся время.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 2.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность присыпанную мукой, ещё немного тесто подмешиваем, затем округляем и делим на две равные части. Каждую часть скатываем в шарик. Это заготовки будущего хлеба.

Выкладываем заготовки на пергамент, а затем вместе с пергаментом выкладываем в круглые расстоечные корзинки.

Заготовки накрываем и оставляем на окончательной расстойке на 1,5–2 часа.

Выпечка

Выкладываем заготовки вместе с пергаментом из корзинок. Перед выпечкой делаем на заготовках несколько надрезов.

Выпекаем хлеб на противне или пекарском камне в разогретой духовке при температуре 180 °C минут 40–45. Температуру и время лучше определять исходя из особенностей своих духовок.

Горячий хлеб сразу же выкладываем на решётку и оставляем его до полного остывания.

Можно накрыть хлеб кухонным полотенцем, чтобы он остужался немного медленнее. И такой хлеб будет более полезным, так как в процессе остывания в хлебе ещё продолжается процесс созревания.

Нарезаем хлеб после полного остывания. У хлеба невероятно

красивая структура мякиша, хлеб очень ароматный и вкусно пахнет яблоками.

Немецкий КУХЕН на закваске

Это очень вкусный, нежный пирог. Без особых трат на дорогие продукты. Очень простой в приготовлении. Прекрасный повод собраться для семейного чаепития.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
3 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 г пшеничной муки,
100 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
400 мл молока,
2 яйца,
50 г растительного масла или размягчённого сливочного масла,
100 г сахара,
400 г пшеничной просеянной муки,
щепотка соли.

Для заливки:
3 ст. л. сметаны,
1 яйцо,
2 ст. л. сахара,

щепотка соды,
1—2 ч. л. пшеничной муки

Для посыпки:
60 г сливочного масла,
100 г пшеничной муки,
100 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер.

Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В миску выкладываем закваску (опару), добавляем молоко, яйца, растительное масло или размягчённое сливочное масло, сахар, просеянную пшеничную муку, соль.

Вымешиваем тесто либо в миксере, либо при помощи лопатки или венчика, так как тесто очень жидкое. Дополнительно муку в тесто добавлять не рекомендуется. Тесто для кухена должно быть достаточно жидким.

Тесто накрываем и оставляем для расстойки часа на 4. За это время сделаем тесту 3 обминки через каждый час. Тесто очень жидкое поэтому обминку делаем с помощью лопатки, перемешивая тесто по кругу.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме,

покрыться пузырьками газа, стать пористым.

Формовка

Выкладываем тесто на противень, противень предварительно застилаем пергаментом.

Равномерно разравниваем тесто по противню.

Готовим заливку. Для заливки соединяем сметану, яйцо, сахар, соду и немного муки. Перемешиваем до однородной консистенции. Затем эту смесь равномерно распределяем по тесту.

Для посыпки сливочное масло и муку разотрём до крошки и выложим посыпку на тесто. Сверху присыпем всё сахаром. Именно в таком порядке делают и рекомендуют немцы, но для удобства многие добавляют сахар сразу в посыпку.

Выпекаем пирог в разогретой духовке до 180ºС минут 40–45 до «сухой палочки». Лучше ориентироваться по своим духовкам.

Готовый пирог остужаем на решётке, режем на порционные кусочки, выкладываем на блюдо и подаём к столу.

Обезьяний хлеб с чесноком на закваске. Невероятно вкусная выпечка

Это такие маленькие булочки, собранные в хлеб. Очень напоминает наши пампушки к борщу. Едят такой хлеб, отламывая кусочки. Невероятно вкусно!

Неизвестно откуда взялось название хлеба, но по одной из версий хлеб так назвали потому, что его едят руками, отрывая от него кусочки, как это делают обезьяны, пытаясь отхватить себе кусок побольше от чего-нибудь вкусного. По другой версии — хлеб по форме и виду настолько напоминает плоды баобаба, столь любимые обезьянами, что дерево по-другому даже называют обезьяним деревом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для густой закваски (50 % влажности):
50 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
110 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
40 мл воды.

Для теста:
вся густая закваска,
270 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
130 мл воды,
30 г оливкового или другого растительного масла,

1 ч. л. сахара,
7 г соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Густая закваска (50 % влажности)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания на 8—12 часов. За это время густая закваска должна увеличиться в объёме, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете замешивать тесто вручную, выкладываем закваску, добавляем воду, растительное масло, сахар, соль, выкладываем просеянную муку.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) или вручную. При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную небольшим количеством муки. При необходимости тесто немного подкатываем, а затем округляем и выкладываем в миску, смазанную небольшим количеством растительного масла.

Миску с тестом накрываем и оставляем тесто расстаиваться часа 4.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Чесночная смесь

Для чесночной смеси измельчим пару зубчиков чеснока, добавим к чесноку растительное масло, лучше, если это будет оливковое масло. Добавим немного свежей зелени, соли по вкусу и всё хорошо перемешаем. Оставим настаиваться. Чем дольше

смесь будет настаиваться, тем аромат будет ярче.

Формовка. Окончательная расстойка

Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность. Тесто округляем и делим его на 16 кусочков.

Далее каждый кусочек делим пополам, а затем скатываем его в шарик. В результате должно получиться 32 шарика.

Каждый шарик выкладываем в форму для выпечки. Форма может быть круглой, может быть квадратной или прямоугольной.

Шарики теста нужно выкладывать в несколько слоёв. После того, как выложим первый слой, каждый шарик покрываем чесночной смесью. Выкладываем в форму следующий слой шариков и так же покрываем их чесночной смесью. И так до тех пор, пока не закончится тесто.

Заготовку накрываем и оставляем для расстойки на 1,5–2 два часа.

За время расстойки заготовка должна существенно увеличиться в объёме.

Выпечка

Отправляем форму с будущим хлебом на выпечку в разогретую духовку до 180 °С минут на 35–45. По времени и температуре лучше ориентироваться на свои духовки.

После выпечки промазываем выпеченный хлеб чесночной смесью и выкладываем из формы для остывания на решётку.

Это не только вкусный хлеб, но и ещё очень красивый.

Паляница украинская на закваске

Украинский пшеничный хлеб — это очень красивый хлеб, с характерным козырьком, с плотной корочкой и упругим мякишем. На вкус просто волшебный. Его непременно стоит попробовать испечь.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для густой закваски (опары):
3 ст. л. закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
300 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
180 мл воды.

Для теста:
вся закваска (опара),
385 г муки высшего или 1 сорта,
200 мл воды,
9 г соли,
растительное масло для смазывания миски.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер.

Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем сначала с помощью ложки или лопатки, затем выкладываем тесто на рабочую поверхность и замешиваем тесто уже вручную. Вымешивать тесто до эластичности и гладкости не нужно достаточно, чтобы в тесте не оставалась сухой муки. Должна получиться густая основа для закваски (опары).

Накрываем ёмкость с основой для закваски (опары) пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, иметь приятный аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (миксера), если будете замешивать тесто в тестомесе (миксере), или в большую миску, если будете

замешивать тесто вручную, выкладываем закваску (опару), добавляем воду, выкладываем просеянную муку, соль.

Замешиваем тесто в тестомесе (миксере) или вручную. При ручном замесе теста времени потребуется несколько больше, чем при замешивании в тестомесе (миксере).

Правильно вымешанное тесто должно быть однородным, со средней развитости клейковины.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность. При необходимости тесто немного подкатываем, а затем округляем.

Выкладываем тесто в миску, немного смазанную растительным маслом. Тесто накрываем и оставляем на расстойке на 3–4 часа.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность немного присыпанную мукой.

Складывая края теста к центру, собираем его в шар до образования гладкой поверхности снаружи. Получаем заготовку будущего хлеба круглой формы.

Кладём заготовку швом вниз на пергамент, а затем вместе с пергаментом выкладываем в круглую расстоечную форму. В качестве формы можно использовать любую круглую ёмкость.

Заготовку накрываем и оставляем на расстойке на 2–3 часа.

За время расстойки заготовка должна увеличиться в объёме раза в 3.

Выпечка

Аккуратно вместе с пергаментом перетягиваем заготовку на пекарскую лопату.

Перед выпечкой делаем на заготовке надрез параллельно нижней поверхности глубиной примерно 15–20 мм на уровне ¾ высоты от нижней поверхности заготовки.

Выпекаем паляницу в разогретой духовке до 190 °С минут 45–60. Первые 10 минут выпекаем с паром. Для этого в жаропрочную форму наливаем кипяток и отправляем её на низ духовки, через 10 минут достаём форму с водой, быстро проветриваем духовку и выпекаем хлеб ещё 30–50 минут до глухого звука и румяности. По времени лучше ориентироваться на свои духовки.

Остужаем выпеченный хлеб на решётке под хлопчатобумажным или льняным полотенцем.

Разрезать хлеб можно не ранее, чем через 50 минут после выпечки.

Существует легенда, что в старину хозяйку заставляли садиться на хлеб собственной выпечки, предварительно, конечно, накрыв хлеб полотенцем. Если потом хлеб принимал первоначальную форму, значит хлеб упругий, качественный, а хозяйке честь и хвала за такой хлеб.

Чиабатта (чабатта) на закваске — шаг за шагом

Вкуснейший хлеб! Ароматный, аппетитный, с хрустящей корочкой, мягким мякишем с большими порами. Идеальный баланс вкуса! Конечно, этот хлеб требует много времени, но, при этом, совсем немного усилий.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
30 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
75 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
75 мл воды.

Для теста:
Вся закваска (опара),
325 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
215 мл воды комнатной температуры,
30 г оливкового масла,
10 г соли или по вкусу.

Дополнительно:
оливковое масло для смазывания рук.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем всю закваску (опару) в миску, добавляем воду комнатной температуры, соль, оливковое масло (можно рафинированного, можно нерафинированного).

Сюда же просеиваем муку, всё перемешиваем с помощью лопатки. Перемешиваем до тех пор, пока в миске не останется сухой муки.

Берём другую миску, в которой будем замешивать тесто. Миску желательно взять такую, чтобы у неё было плоское дно как можно большей площади. Хорошо смазываем дно миски растительным маслом, выкладываем в миску всё тесто.

Сразу же смазываем руки растительным маслом и делаем тесту 1-ю обминку.

Обминки будем делать каждые 30 минут, всего четыре раза.

Как делать обминки можно посмотреть в главе «Основы хлебопечения на закваске».

Тесто накрываем и оставляем до следующей обминки.

После последней четвёртой обминки тесто накрываем и оставляем на расстойке на два часа.

За время обминок и расстойки тесто должно увеличиться в объёме и стать упругим.

Формовка. Окончательная расстойка

Щедро присыпаем рабочую поверхность мукой. Не помогая тесту руками, выкладываем его на рабочую поверхность таким образом, чтобы основание теста оказалась наверху.

Очень аккуратно с помощью скребка складываем тесто пополам. Получаем очень упругий брусочек.

Далее также с помощью скребка делим брусочек на две части. Получаем 2 заготовки.

Очень аккуратно, стараясь тесто не обминать, чтобы не выпустить из него накопившиеся пузырьки газа, берем одну заготовку и очень-очень осторожно пытаемся растянуть её в длину по мере возможности.

Перекладываем заготовку на противень, предварительно покрытый пергаментом или бумагой для выпечки, той стороной вверх, которая раньше была основанием. То же самое проделываем со второй заготовкой.

Накрываем заготовки плёнкой и даём отдохнуть минут 20–30.

Выпечка

Выпекаем чиабатту в разогретой духовке до 250 °C 10 минут, а затем ещё 10–15 минут при 200 °C. Лучше ориентироваться по своим духовкам.

Готовые чиабатты остужаем на решетке.

Шерстяной хлеб на закваске

Очень вкусный хлеб на закваске, скорее, к чаепитию, хотя можно и к первым блюдам. Можно готовить с различными начинками. Хлеб очень лёгкий в приготовлении.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
30 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
60 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
60 мл воды.

Для теста:
100 мл горячего молока,
25 г сливочного масла,
150 г закваски (опары),
300 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
5 г соли,
30 г сахара,
1 среднее яйцо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

К горячему молоку добавляем сливочное масло. Все хорошо перемешиваем до тех пор, пока масло полностью не соединится с молоком. Оставляем молочно-сливочную смесь остужаться до комнатной температуры.

В миску выкладываем закваску (опару). Добавляем остывшую молочно-сливочную смесь.

Добавляем одно яйцо, добавляем просеянную пшеничную муку, добавляем соль и сахар.

Замешиваем тесто либо в миксере, либо в тестомесе, либо вручную. Вручную тесто замешивается несколько дольше.

Тесто получается нежное и мягкое, очень приятное на ощупь, к рукам практически не липнет.

Тесто округляем и выкладываем в миску, смазанную растительным маслом. Миску с тестом накрываем и оставляем тесто для брожения часа на 3–4.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Если у Вас есть желание, время, Вы можете за время расстойки сделать тесту 1–2 обминки. Это тесту пойдет только на пользу.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Тесто обминаем, собираем края теста к середине и придаём тесту форму шарика.

Делим тесто на 5 равных кусочков и каждый кусочек округляем.

Далее каждому кусочку будем придавать ту форму, благодаря которой хлеб получил свое название «шерстяной хлеб», то есть

будем имитировать как бы бобины с шерстяными нитками.

Хлеб можно делать с начинкой, например, с изюмом и грецкими орехами, измельченными в равных пропорциях в мясорубке.

Делим начинку на 5 равных частей и наполняем этой начинкой каждую часть теста. Этот хлеб тем и хорош, что его можно наполнять любой начинкой, можно вообще без начинки, и в любом варианте это будет очень вкусно.

Выкладываем заготовки в круглую форму для выпечки.

Рекомендуемый диаметр формы 20 сантиметров. Низ формы застилаем пергаментом, бока промазываем сливочным маслом.

Заготовки накрываем и оставляем на расстойке на 1,5–2 часа. За время расстойки заготовки увеличатся в объёме и соединятся между собой в форме в одно изделие.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем заготовку молоком, можно смазать яичным желтком, можно белком.

Выпекаем хлеб в хорошо разогретой духовке до 180 °С 30–35 минут, режим выпечки «вверх-низ», без конвекции, в середине духовки.

Остужаем хлеб на решётке.

Изумительно вкусный хлеб с нежной воздушной структурой мякиша и тонкой хрустящей корочкой.

Штоллен на закваске! Самый простой в приготовлении!

ШТОЛЛЕН — традиционная немецкая рождественская выпечка (рождественский кекс). В нашей стране эта выпечка также очень популярна. Особенность этой выпечки в том, что ШТОЛЛЕН выпекают за несколько недель до Рождества в Европе или до Нового Года в России, чтобы он успел настояться и как следует созреть.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для закваски (опары):
30 г закваски 100 % влажности, находящейся на хранении (стартер),
100 мл воды,
100 г пшеничной муки пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Для теста:
200 г закваски (опары),
780 г пшеничной муки пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 стакан грецких орехов,
275 мл молока,
40—50 г растительного масла,
125 г сахара,

3 средние яйца,
щепотка соли,
цедра 1 лимона.

Для начинки:
1 стакан изюма,
2 ст. л. коньяка (по желанию).

Дополнительно:
сахарная пудра для обсыпки,
сливочное масло для смазки готового штоллена.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваска (опара)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Высыпаем муку. Перемешиваем.

Накрываем пищевой плёнкой и оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2–3, стать пористой, с многочисленными пузырьками газа, находиться на пике своего созревания и иметь приятный йогуртовый аромат.

Тесто. Предварительная расстойка

Для начала подготовим яично-сахарно-молочную смесь. Для этого к яйцам добавляем сахар, все хорошо перемешиваем до очень лёгкой пены, добавляем молоко комнатной температуры, добавляем растительное масло, растительное масло можно заменить размягчённым сливочным маслом. Всё это нужно хорошо размешать.

Выкладываем закваску (опару) в глубокую миску и добавляем к ней яично-сахарно-молочную смесь, которую приготовили заранее.

Добавляем стакан грецких орехов, объём стакана 250 миллилитров. Орехи нужно перемолоть в блендере в среднюю крошку.

Выкладываем орехи в миску и опять всё хорошо перемешиваем.

Для дополнительного вкуса можно еще сюда добавить щепотку соли и цедру лимона.

Выкладываем просеянную пшеничную муку и начинаем замес теста, сначала с помощью деревянной лопатки, затем переходим на ручной замес.

Это тесто легко и достаточно быстро замешивается, получается мягкое, немного липковатое, но к рукам не пристаёт.

Выкладываем тесто в миску, миску предварительно слегка смазываем растительным маслом.

Немного выравниваем поверхность теста. Миску с тестом накрываем и оставляем тесто на расстойке на 5 часов. Во время расстойки теста, его клейковина будет продолжать развиваться.

За время расстойки, примерно в середине, делаем тесту одну обминку.

И сразу же подготавливаем изюм. Изюм хорошо промываем под проточной водой, добавляем к изюму 2 столовые ложки коньяка, всё хорошо перемешиваем. Оставляем настаиваться не менее 5 часов.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, рабочую поверхность немножко смазываем растительным маслом, чтобы с тестом легче было работать и, чтобы не забивать его лишней мукой.

Тесто слегка растягиваем в лепёшку и выкладываем на тесто подготовленный изюм.

Изюм нужно вмешать в тесто, удобнее сначала слегка закрыть изюм тестом со всех сторон, а потом уже начинать изюм вмешивать в тесто.

Делим тесто на две равные части, и это будут две заготовки штоллена.

Каждую часть округляем и далее будем придавать заготовкам классические формы штоллена в 2-х вариантах.

1-й вариант

2-й вариант

Сформованные заготовки отправляем на противень, покрытый пергаментом, на достаточно большом расстоянии друг от друга, потому что и при расстойке, и при выпечке заготовки сильно увеличатся в объёме.

Заготовки накрываем и оставляем на расстойке на 1,5 часа. За время расстойки заготовки должны существенно увеличиться в объёме.

Выпечка и после выпечки

Отправляем заготовки на выпечку в хорошо разогретую духовку до 200°С на 35–40 минут без конвекции, режим выпечки «вверх-низ».

Чем лучше духовка, чем ровнее в ней температура, тем более румяной и равномерной со всех сторон получается выпечка. При необходимости через 20 минут после начала выпечки можно накрыть штоллены пергаментом для того, чтобы их верхушки сильно не зарумянились.

Сразу же после выпечки, пока штоллены горячие, обильно смазываем их сливочном маслом.

Далее одеваем штоллены в «сахарную шубку», т. е. обильно обсыпаем штоллены сахарной пудрой. И по мере того, как сахарная пудра будет подтаивать, будем её ещё подсыпать.

Оставляем штоллены остужаться не менее, чем на 12 часов и, когда штоллены полностью остынут, ещё раз со всех сторон обсыпем их сахарной пудрой.

Далее плотно завернём штоллены в фольгу и отправим на хранение в прохладное место до Нового Года. Всё это время штоллены будут дозревать, а вкус и аромат штолленов будет насыщаться.